

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



НАРОДНЫЕ СОВЕТЫ ГРИБНИКАМ



НАРОДНЫЕ СОВЕТЫ ГРИБНИКАМ



ББК 42.349
С 32

Использование текста книги,
в том числе ее фрагментов, без разрешения правообладателя
запрещается и преследуется по закону

Серикова Г.А.

С32 Народные советы грибникам. — М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2008. — 192 с.: ил.

Книга предоставляет любителям «тихой охоты» самые полные сведения о грибах. Вы узнаете, что такое грибы с научной точки зрения; какие грибы растут на территории нашей страны и как отличить съедобные от ядовитых; в какое время года вырастает тот или иной вид грибов и в каких лесах его можно найти; и наконец, вниманию читателя предлагаются рецепты грибных блюд и полезные советы по заготовке грибов на зиму. В книге приводится подробное описание грибов, растущих в наших широтах, а также их цветные изображения.

ББК 42.349

ISBN 978-5-486-02226-5

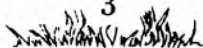
© ООО ТД «Издательство
Мир книги», 2008
© ООО «Фаворит Букс», 2008

Вместо предисловия

Грибы могут расти в любом месте: их можно найти в лесу и в поле, на лугу и в саду, на огородной грядке и под деревьями. Встречаются они и на лесных опушках, и в горной местности, и вдоль рек. Они настолько неприхотливы, что их можно увидеть где угодно. Можно обнаружить их в центре города и удивиться тому, как легко они прижились и здесь. А как приятно бывает наткнуться на них на даче, быстренько собрать и прямиком отправить в суп или посушить, чтобы зимой наслаждаться их ароматом и вспоминать обстоятельства, которые сопровождали их появление!

Грибы настолько распространены, что, встретив их в самом невероятном месте, например на территории какого-нибудь завода или в шахте, только разведешь руками: и тут они!

Но не всегда грибы нас радуют. Появление их в теплице или парнике мы вряд ли встретим с энтузиазмом. Здесь они просто напасть, с которой необходимо срочно начать борьбу. Открыв банку с вареньем и обнаружив там плесень, мы безгласно сморщимся, а ведь это тоже грибы. Вот такие они, грибы, совсем не простые и многоликие.





Говорить о том, какие бывают грибы и где они растут, можно буквально бесконечно. А относительно грибного сезона можно сказать, что он вовсе не ограничивается осенью, как наивно думают любители. Конечно, осень — это главный сезон «охоты», но не единственный. В благоприятный год и весной можно встретить такое количество грибов, что хватит на весь год. Безусловно, виды их не настолько разнообразны, но это не уменьшает удовольствия от процесса поиска и собирания. И каждый раз с непередаваемым ощущением опускаешь найденного красавца в корзинку и с нетерпением ждешь следующий момент удачи.

К концу весны количество грибов постепенно уменьшается, еще меньше их летом. Но если погода не подведет и если иногда она будет радовать нас грибными дождями, то удовольствие ждет нас и в это время. Кроме того, предвкушение этого удовольствия поможет нам дождаться главного «охотничьего» сезона — осени, когда грибное разнообразие и изобилие поражают даже самое скудное воображение.

Но вот завершается горячая пора. Наступает зима, и можно, уютно устроившись на диване, предаваться воспоминаниям и строить планы на будущий год.

Глава 1

Немного о грибах



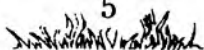
История нас учит

С давних времен грибы имели огромное значение в питании древнего человека. Совершенно не вызывает сомнений: еще в эпоху каменного века первобытные охотники и собиратели имели представление об их питательной ценности и умели отличать съедобные грибы от несъедобных и ядовитых.



Первое изображение гриба относится к 1450 г. до н. э. Оно было найдено специалистами в гробнице древнеегипетского фараона.

С течением времени естественные науки развивались, а внимание к грибам становилось все более пристальным. В дошедших до нас письменных источниках появляются первые упоминания о грибах. Обычно их виды просто перечисляются, подробные описания отсутствуют. Уже Гиппократ (ок. 460—





375 гг. до н. э.), отец научной медицины, именем которого клянутся современные врачи, в своих трудах писал в том числе и о грибах, признавая их значение. Но классификации известных видов грибов еще не существовало. Видимо, это связано с тем, что знаний о возникновении, структуре и жизни грибов просто не было.

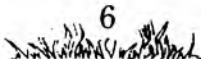
Первым отвел им место среди растений ученик Аристотеля Теофраст (372—287 гг. до н. э.). Этот древнегреческий естествоиспытатель появление грибов объяснил «избыточной влажностью почвы, деревьев, гниющим деревом и другими гниющими предметами». Это утверждение в течение 2000 лет даже не подвергалось сомнению, с ним соглашались все известные ученые после Теофраста.

Ядовитость грибов связывали с местом их произрастания. Вплоть до Позднего Средневековья никем не отрицались слова Плиния Старшего (23—79 гг. до н. э.) о том, что грибы, найденные поблизости от гниющих отходов или змеиных гнезд, являются ядовитыми.



На итальянской книжной миниатюре конца XIV в. «Собиратель трюфелей», представленной в первой иллюстрированной книге о травах (1560 г.), грибы и змеи были изображены рядом.

Взгляды авторитетных ученых вместе с предрассудками, бытующими среди народа, создавали грибам славу чего-то таинственного, поэтому опасного. Их считали творением злых сил, связывали с происками





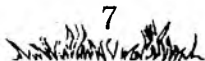
дьявола и ведьм. Достаточно только вспомнить названия некоторых грибов, чтобы это стало понятно, например сатанинский гриб, ведьмино яйцо.

А гигантская грибница, занимающая круг примерно 500 м в диаметре, называлась ведьминым кругом.

По окончании мрачного средневекового периода наука сделала огромный рывок вперед. Стало бурно развиваться и естествознание. Наука пополнилась новыми представлениями о грибах, многие ученые обратили свой взгляд на грибы и пытались их классифицировать. Например, Карл Клузий (1525—1609) предложил разделить грибы на съедобные и ядовитые и попытался на основании внешнего сходства распределить грибы по семействам.

Но главное открытие, касающееся грибов, было сделано после изобретения Захарием Янсенем микроскопа в 1590 г. Это дало ученым возможность не просто описывать внешние признаки грибов, а заглянуть в их внутренние структуры, рассматривая под микроскопом тончайшие ткани. Благодаря этому открылись взаимосвязи нового, более высокого порядка.

Первым доказал, что грибы размножаются спорами, итальянский ученый П. Микеле (1679—1737), который собирал и высевал споры грибов на обычную почву. Он проводил эксперименты с различными видами грибов (пластинчатыми, плесневыми), спорами которых он посыпал опавшую листву, кусочки фруктов. Однако понять и оценить значение грибницы (мицелия) он так и не смог, и мицелий еще долго считали просто видом гриба. Понадобилось несколько десятилетий, для того чтобы преодолеть это заблуж-





дение и окончательно установить, что грибы не растут из гнили или грязи.



П. Микеле не просто описал виды грибов, но и представил большое их количество в виде гравюр.

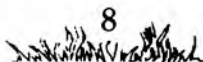
Голландский ботаник К. Х. Персоот (1755—1837) написал труды по систематике и классификации грибов. Это дало толчок развитию науки о грибах — микологии (от греч. *mykes* — «гриб»).

В последующие годы стали открывать и описывать новые виды грибов. Но только в 1834 г. французский ученый А. Дютроше (1776—1847) доказал, что гриб представляет собой клубок ветвящихся под землей нитей (мицелия), который напоминает паутину, т. е. он установил, что плодовое тело, называемое нами грибом, есть не что иное, как орган для образования спор. Это было сенсацией.

Э. М. Фрис (1794—1878), шведский ботаник, систематизировал пластинчатые грибы по цвету их спор. Труд этот имеет непреходящее значение до сих пор.

Крупнейший вклад в научное знание о грибах сделал первоначально самоучка, а впоследствии знаток и ученый А. Рике (1850—1921), который описал 3500 видов грибов, т. е. практически все известные к тому времени.

В ходе дальнейшего изучения в грибах были открыты химические соединения, важные с точки зрения медицины. На их основе могут быть получены средства для снижения артериального давления и уровня холестерина в крови.





Большое значение имеет открытие гриба, который может поглощать посторонние вещества в сырой нефти, что существенно улучшает ее качество. Так как грибы содержат белок, его можно отфильтровывать и скармливать животным.

Современной науке известно более 100 тыс. видов грибов, большая часть которых растет в Европе и Северной Америке. В России произрастает более 150 видов грибов, пригодных к употреблению.

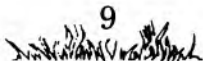


В 1928 г. А. Флемингом при изучении плесневого гриба *Penicillium notatum* было открыто его антибактериальное действие. Так был получен пенициллин, спасший жизнь не одному миллиону человек.

Грибы и их роль в природе

Перед современной цивилизацией стоит острейшая проблема утилизации отходов. Многие созданные в последние годы синтетические материалы образуют горы не поддающегося разложению мусора. Как справиться с этим — проблема, которую еще предстоит решить.

А в природе эта проблема была решена еще много миллионов лет назад. И надо сказать, что этот способ актуален и в наше время. Существует особая цепочка между производителями, потребителями и разрушителями. Этот круговорот можно назвать вечным двигателем, так как растения (производители) перерабатывают под воздействием солнечного света уг-





лекистый газ, выделяя при этом необходимый всему живому кислород. Животные (потребители) питаются растениями, становясь пищей для других. Рано или поздно и растения, и животные умирают, и наступает час разрушителей, которые в процессе утилизации образуют простые неорганические соединения. Для этого необходимы бактерии и грибы. Без них планета просто задохнулась бы под слоем останков.

Именно по этой причине грибы представлены таким огромным количеством видов.



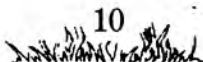
Грибы, питающиеся останками растений и животных, называются сапрофитами, например опенок летний, навозник белый.

Микроскопические сапрофиты поселяются на продуктах питания, делая их несъедобными. Забродившее вино или заплесневевшее варенье, подгнившее яблоко — это результат их деятельности.

Есть грибы, которые паразитируют на живых организмах. Их так и называют паразитами. Грибов-паразитов не очень много. Например, опенок осенний, который селится на живых деревьях, постепенно уничтожая их.

Любой дачник знает, что если появилась мучнистая роса на огурцах или смородине, то можно не ждать хорошего урожая.

В других случаях грибы могут образовывать со своим «хозяином» жизненное сообщество — симбиоз. При этом гриб, питаясь соками растения, несколько





ему не вредит, а даже наоборот, помогает добывать из почвы питательные вещества. Например, молодые сосны способны вырасти только в том случае, если их корни оплетаются особыми видами грибов.

Все знают, как хороши орхидеи. Но их семена настолько малы, что не имеют питательных веществ. Они бы погибли и никогда не проросли, если бы не особые грибы, с которыми они существуют в симбиозе.

В природе представлено более 20 тыс. видов лишайников, которые являются не чем иным, как симбиозом гриба и водоросли.

Или всеми любимые белый гриб, лисички. Они тоже образуют с определенными растениями жизненный союз. Если погибает растение, то грибы просто исчезают.

Невероятно, но даже животные могут образовывать симбиоз с грибами.



Известны муравьи-«грибоводы». Они объедают питательные нити грибницы, устраивая подземные грибные «огороды». Измельчая листья растений, они создают субстрат (особый питательный грунт) для собственных грибов.

Строение и размножение грибов

Грибы, так же как и папоротники, мхи, не имеют ни корней, ни стеблей, ни листьев. Размножаются они тоже особым способом — спорами, которые представляют собой образования, состоящие из одной или



нескольких клеток, покрытых плотной оболочкой. Это дает им возможность пережить неблагоприятные природные условия.

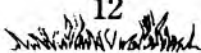
То, за чем охотятся все грибники, и то, что мы называем грибом, есть только вершина «грибного айсберга». Основная же часть находится под землей и образует разветвленную сеть, питающую свою надземную часть, задача которой состоит в сохранении вида и его размножении.

Споры — это весьма рискованный способ размножения, зависящий от многих случайных факторов, таких как погодные условия, количество осадков и др. Именно поэтому грибы обеспечивают свое воспроизведение невероятно огромным количеством спор. Например, шампиньон луговой, имеющий шляпку диаметром всего 8 см, образует 1,8 млрд спор! По достижении зрелости он выбрасывает 40 млн спор в час!



У дождевика гигантского насчитывается 5—6 миллиардов спор.

Споры обычно распространяются по воздуху. Легкий ветерок разносит споры-«пылинки» (их размер составляет несколько тысячных долей миллиметра) на довольно большие расстояния. При этом направление ветра является еще одним случайным фактором, как и названные выше. В некоторых местах споры попадают на благодатную почву (имеющую оптимальную температуру и влажность), прорастают и образуют грибницу. Но, чтобы образовалось плодовое тело — гриб, — необходимо, чтобы рядом проросли две споры, принадлежащие к одному виду, но разного пола.





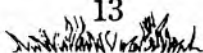
Таким образом, чтобы грибная «охота» была удачной, должно произойти многое, не зависящее от желания или воли грибника. Но если все условия совпали, то кому-то повезет встретить на лесной поляне целую семейку опят или лисичек.

Питательная ценность грибов

Грибы часто называют лесным мясом. Судя по названию, они должны содержать большое количество белка. Но это еще один миф, связанный с грибами. В различных грибах содержится 2,5—3,5 % белка. Такое количество характерно и для многих овощей. По сравнению с соей, зерно которой содержит 45 % белка, это количество не такое уж и большое. Но есть грибы — рекордсмены по содержанию белка, например гриб боровик (белый гриб). Количество белка в нем составляет 5 %, что существенно выше, чем в картофеле. Но сушеные белые грибы по содержанию белка в 2 раза превосходят рыбу и говяжье мясо.

Чтобы удовлетворить суточную потребность человека в белке, ему пришлось бы съесть 1—2 кг грибов. Безусловно, питаться долгое время только грибами невозможно, но, несмотря на это, они могут рассматриваться как дополнительный источник белка. Это особенно актуально для стран, где недостаток данного жизненно необходимого вещества ощущается достаточно остро. Поэтому неслучайно, что именно в азиатских странах выращивание грибов чрезвычайно развито.

Помимо белка, грибы содержат и другие питательные вещества — углеводы, жиры, витамины А,





B_1 , B_2 , С, РР и D (например, желтые лисички содержат столько витамина B_1 , сколько и говяжья печень), минеральные вещества (фосфор, калий) и микроэлементы (марганец, медь, сера, цинк и др.), которые принимают активное участие в обмене веществ в клетках человеческого организма (по количеству цинка грибы лидируют среди продуктов растительного происхождения, а меди в них столько же, сколько в какао-бобах). Больше всего в грибах витамина D, но мало витаминов С и А, количество других витаминов представлено в таблице 1.

Таблица 1

Содержание витаминов в грибах

Грибы	Концентрация в мг на 100 г сырой массы	
	РР	B_1
Подосиновики	10,5	0,20
Подберезовики	11,2	0,06
Лисички	10,8	0,37
Сыроежки	14,0	0,10

Из минеральных солей наиболее важными являются калийные соли и фосфаты (по богатству фосфора грибы можно сравнить с рыбой). По их количеству грибы могут поспорить с фруктами, а по содержанию воды они близки к овощам (табл. 2).

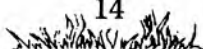




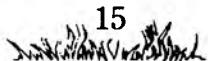
Таблица 2

**Содержание минеральных веществ в грибах
и других продуктах**

Продукт	Концентрация в мг на 100 г сырой массы			
	Калий	Кальций	Железо	Фосфор
Белые грибы	697	38	12	254
Рыжики	390	9	9	166
Лисички	410	10	29	97
Шампиньоны	277	4	6,33	84
Капуста белокочанная	572	70	8,3	216
Мука пшеничная	224	3,3	2,7	221
Молоко	190	175	0,5	168
Свинина	393	79	4	465

В грибах неплохо представлены аминокислоты. Например, в подосиновиках их содержится 19, в белых грибах — 20.

Углеводов и жиров в грибах немного, крахмал отсутствует полностью, но имеются лецитин, который встречается, например, в яичном желтке, а также не-





предельные жирные кислоты и гликоген, характерный для животных организмов.

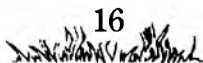
Грибы отличаются особым, свойственным только им ароматом. Это объясняется наличием в них экстрактивных и ароматических веществ.

Еще одной особенностью грибов является то, что пища, приготовленная из них, содержит очень мало калорий — на 1 кг всего 320 кал. Поэтому они в качестве дополнения особенно подходят к продуктам с повышенным содержанием углеводов, таким как выпечка, картофель, крупяные изделия. Пищевая ценность грибов представлена в таблице 3.

Таблица 3

Пищевая ценность грибов

Продукт	Содержание, %						калорийность, кДж
	воды	белков	жиров	углеводов	клетчатки	минеральных веществ	
Грибы свежие:							
белые	87,0	5,5	0,5	3,1	3,0	0,9	167
подберезовики	88,0	5,0	0,6	2,5	3,0	0,9	150
маслята	92,0	2,0	0,3	3,5	1,6	0,6	104



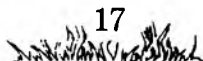


Окончание табл. 3

Продукт	Содержание, %						калорийность, кДж
	воды	белков	жиров	углеводов	клетчатки	минеральных веществ	
подосиновики	88,0	4,6	0,8	2,2	3,5	0,9	146
лисички	91,4	2,6	0,4	3,8	1,0	0,8	125
опята	90,0	2,0	0,5	4,0	2,7	0,8	121
рыжики	90,0	3,0	0,7	2,4	3,2	0,7	121
сморчки	90,0	3,7	0,5	4,0	0,8	1,0	150
Сушеные грибы:							
белые	13,0	36,0	4,0	23,5	17,0	6,35	1174
подберезовики	13,0	38,0	5,0	21,5	15,0	7,5	1212
Для сравнения:							
говядина	74,0	21,0	4,0	—	—	1,0	506
рыба	78,7	19,0	1,0	—	—	1,3	351

Таким образом, в среднем в состав грибов входят:

- 1) вода — 91 %;
- 2) белки — 3,3 %;
- 3) жиры — 0,5 %;





- 4) углеводы — 3,7 %;
- 5) минеральные соли — 0,8 %.

Вкусовые качества грибов

Существуют определенные правила по заготовке, переработке грибов. Они содержат перечень съедобных грибов, которые включены в государственные стандарты. В соответствии с ними по пищевым качествам грибы делят на четыре категории.

Грибы первой категории

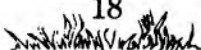
Белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный.

Грибы второй категории

Груздь желтый, маслята зернистый и поздний, подгруздок белый (сухой груздь), подосиновики желто- и красно-бурый, шампиньоны обыкновенный и двуспоровый.

Грибы третьей категории

Валуй, волнушки белая и розовая, груздь осиновый (тополевый), лисичка желтая (настоящая), моховики желто-бурый, зеленый и пестрый, опенок осенний (настоящий), паутинник съедобный, подберезовик обыкновенный, подмолочник, польский гриб, сморчки съедобный (обыкновенный) и конический, сморчковая шапочка, строчок осенний, сыроежки болотная, буреющая, винно-красная, желтая, зеленая, зеленоватая, пищевая, серая и сереющая, шампиньон полевой.





Грибы четвертой категории

Гладыш, горькушка, грузди перечный и черный, зеленушка, козляк, кольчатый колпак, краснушка, подгруздок черный, рядовки серая и фиолетовая, сорушка, скрипица, сыроежки цельная и охристая.

Многие знатоки и ученые по этим категориям оценивают и другие грибы. В результате они могут быть дополнены следующим образом:

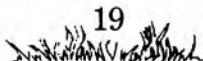
1) грибы первой категории: рыжики сосновый (боровой, розовый, красный) и еловый;

2) грибы второй категории: груздь дубовый, дубовик обыкновенный, каштановый гриб, млечник темно-бурый, синяк;

3) грибы третьей категории: масленок болотный, сыроежки красивая, родственная, сине-желтая, синяя и др.;

4) грибы четвертой категории: вешенки дубовая и обыкновенная, говорушки анисовая, ворончатая, серая, головачи круглый и продолговатый, грибы-зонтики белый и пестрый, дождевики грушевидный, жемчужный и шиповатый, ежовики желтый и пестрый, масленок болотный, шампиньон лесной и некоторые другие.

Категории многих съедобных грибов до сих пор не установлены. Это может быть связано, например, с тем, что грибники по-разному оценивают пищевые качества грибов. В некоторых районах России волнушки считаются ядовитыми. На Кавказе многие с сомнением относятся к подберезовикам и даже белым грибам и не употребляют их в пищу. А на севере не собирают такие грибы, как дождевики и опята, так как считают их несъедобными.





Если в пределах одного государства бытуют столь различные оценки, то нет ничего удивительного в том, что оценки вкусовых качеств грибов у народов разных стран мира абсолютно не совпадают. Например, в Германии съедобными считают лисички, а волнушки относят к ядовитым.



В Англии признаются только трюфели, сморчки и шампиньоны. Во Франции опята считаются ядовитыми. В Италии из списка съедобных грибов вычеркнуты маслята, а в Швейцарии даже гриб боровик относят к поганкам.

Глава 2

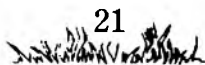
Когда растут грибы?



Утобы сформировалась грибница, или, как пишут в научных книгах, мицелий, решающее значение имеют погодные условия. Речь, конечно, идет не о данном моменте, а о тех условиях, которые наблюдались до этого. После суровой зимы или засушливого лета количество грибов вовсе не такое, как после относительно теплой зимы или влажного лета. Поэтому можно однозначно сказать, что главными условиями, от которых зависит рост грибов, являются влажность и температура. Если все условия благоприятствуют, то и грибы нас порадуют.

Зима

Особо азартных грибников можно встретить в лесу и поздней осенью, и в начале зимы. Что они там делают? Они обходят свои угодья (ведь известно, что у каждого грибника есть секретные места,

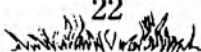




о которых они никому не рассказывают) и присматривают места для следующего года. В замершем в ожидании зимы лесу можно встретить почерневшие плодовые тела сыроежек или дождевиков. Безусловно, они уже несъедобны, но как ориентир вполне сгодятся. Увидел грибник их и отметил про себя.

Есть отличный по своим качествам гриб, плодовое тело которого закладывается поздней осенью, разумеется, если осень не слишком холодная. Это вешенка обыкновенная, или устричный гриб. Она великолепно растет в лиственном лесу, особенно охотно на валежниках, пнях. В трещинах сухостойных, но еще живых деревьев она образует целые колонии, которые расположились в метре от земли. Одна такая семейка даст столько грибов, что их не съесть за неделю. Предпочитает вешенка лиственницу, тополь и др.

Есть еще один гриб, который даже называют зимним. Это опенок зимний, он нашел свою нишу на иве или тополе, которые отличаются мягкой древесиной. О его отличных вкусовых качествах знает даже начинающий, а уж опытная хозяйка приготовит из зимних опят не одно блюдо. Но надо сказать, что зимний опенок можно легко спутать с ядовитым ложноопенком серно-желтым, который формирует плодовое тело зимой, если стоит теплая погода. Такой особенностью обладают ложноопенок кирпично-красный (вполне съедобный, но невкусный гриб) и ложноопенок серопластинчатый, отличающийся великолепным вкусом. Селятся они на пеньках хвойных деревьев.





Весна

Это благодатная пора для грибов. Снег еще не сошел, но погода стоит по-весеннему теплая. В это время появляются первые грибы, например сморчок весенний, который раньше считался вполне съедобным грибом. В настоящее время его причисляют лишь к условно-съедобным, так как в свежем виде он ядовит и может быть опасным.

В это время появляются первые рядовки, навозники, трутовики, а также первые шампиньоны (но помните, что их можно легко перепутать с мухомором весенним).

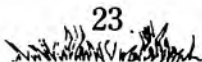
Весенние грибы можно разделить на две группы: первую составляют грибы, которые растут исключительно весной, вторую — грибы, которые можно встретить в лесу до самой глубокой осени.

Весной появляются такие съедобные грибы, как сморчок конический, сморчок настоящий, сморчковая шапочка, опенок летний, майский гриб, шампиньон двукольцевой, навозник чернильный, навозник мерцающий.

Весна — это время появления и ядовитых грибов. К их числу относятся трутовик серно-желтый, трутовик чешуйчатый, мухомор белый.

Лето

При влажной, но теплой погоде конец мая порадует сыроежками, моховиками. Но летние месяцы часто бывают засушливыми и жаркими, дождей выпадает





мало, что, безусловно, отражается на количестве грибов. Зато после обильных осадков можно буквально поразиться грибному изобилию. Грибы, которые появляются летом, можно увидеть в лесу до первых заморозков. Это белый гриб, дубовик крапчатый, подосиновик желто-бурый, моховик припорошенный, польский гриб, лисичка настоящая, разные виды шампиньонов, говорушка подогнутая, опенок луговой, чесночник, дождевик гигантский.

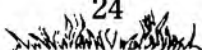
Из ядовитых летом встречаются бледная поганка, энтолома ядовитая, ложнодождевик обыкновенный.

Осень

Настоящий грибной сезон только начинается. Количество ночной росы увеличивается, почва пропитывается живительной влагой, и грибы начинают буквально лезть из-под земли.

Осенью грибы уже не надо искать — их можно просто без устали собирать. Особенно это касается опят, которых можно назвать королями осени (нет гриба, который собирали бы в большем количестве), а также говорушки подогнутой, рядовки фиолетовой, рядовки лиловоногой, рядовки тополевой, рядовки штриховатой.

В октябре–ноябре осень берет свое: туманы висят низкой пеленой и не отрываются от земли даже днем, по ночам возможны первые заморозки. Но тем не менее есть грибы, которые еще можно встретить и в это время. Среди них немало не просто съедобных, но и очень вкусных грибов. Это и вешенка обыкновенная, и опенок поздний и др.



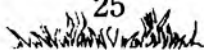
Глава 3

Где искать грибы?



Отправляясь в лес, надо помнить, что каждая группа растений имеет особую грибную флору, т. е. в хвойных лесах растут грибы определенных видов, которые не характерны, например, для лиственных лесов, грибы в горах и на равнинах вовсе не одни и те же, это касается и лесных опушек, и окраин болот. В связи с этим грибнику очень важно иметь представление о растительных сообществах, чтобы научиться искать и находить определенные грибы в лесах определенного вида. Тогда он не отправится за маслятами в лиственный лес и не будет искать шампиньон лесной среди равнины. При этом надо сказать, что существует немало грибов, которые встречаются практически во всех лесах, например моховик пестрый или свинушка тонкая.

Кроме того, значительная часть грибов предпочитает почвы определенного вида. Одни грибы прекрасно растут на известковом грунте, а другим требуется кислая почва. Наглядный пример — масленок зерни-





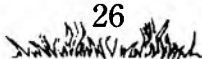
стый и масленок поздний. Оба образуют симбиоз с сосновой, но если масленок зернистый встречается на известковой почве, то масленок поздний — исключительно на кислой. Там их и надо искать!

Предлагаем краткую информацию, которая поможет вам разобраться в этом вопросе.

Сосновые леса

Сосновые леса достаточно распространены на территории нашей страны. Если сосна попадает на более плодородную почву, то вокруг нее начинают бурно разрастаться папоротники, ежевика. Грибы искать в таких местах не следует. А на песчаной и известковой почве сосновые леса выглядят совершенно иначе. Скудная почва дает приют лишайникам, мхам, здесь можно увидеть бруснику, чернику. При благоприятных погодных условиях здесь вы найдете такие грибы, как белые, сыроежки, моховики. В сосняках часто встречаются березы, поэтому здесь можно найти подберезовики и другие грибы.

Итак, в сосновых лесах встречаются: строчок обыкновенный, масленок зернистый, масленок обыкновенный, моховик желто-бурый, козляк, синяк, моховик зеленый, желчный гриб, дубовик крапчатый, свинушка тонкая, мокруха пурпуровая, зеленушка, сыроежка болотная, сыроежка жгуче-едкая, сыроежка охряно-желтая, груздь горький, млечник обыкновенный, колпак кольчатый, мухомор поганковидный, мухомор серо-розовый, мухомор толстый, мухомор пантерный, мухомор красный, лисичка настоящая,



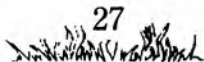


ложная лисичка, ложнодождевик обыкновенный, ложноопенок серопластинчатый, ложноопенок серно-желтый, опенок осенний, рядовка желто-красная.

Еловые леса

Такие леса отличаются особой густотой, сквозь еловые лапы проникает совсем мало света, поэтому такие леса бедны подлеском. Земля обычно покрыта густым слоем опавшей хвои, которая очень долго сохраняется неизменной. Поэтому в таких лесах достаточно обильной на грибы бывает осень. От густых ельников существенно отличаются молодые еловые заросли. Солнечный свет их хорошо освещает, почва покрыта мхом и травянистой растительностью, что создает условия для грибов. Много грибов можно найти и на лесных опушках. Здесь осадки легко стекают на землю, создавая необходимую влажность, что очень благоприятно для роста и размножения грибов.

В ельниках произрастают: мухомор белый вонючий, мухомор поганковидный, мухомор пантерный, мухомор серо-розовый, мухомор толстый, мухомор красный, шампиньон лесной, шампиньон темно-красный, гриб-зонтик краснеющий, мокруха еловая, свинушка тонкая, сыроежка охряно-желтая, сыроежка цельная, рыжик, подмолочник, белый гриб, желчный гриб, польский гриб, дубовик крапчатый, моховик пестрый, моховик зеленый, лисичка настоящая, лисичка ложная, лисичка трубовидная, ежевик пестрый, овечий гриб, дождевик шиповатый, веселка обыкновенная, ложноопенок серопластинчатый.





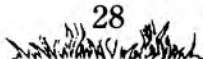
Лиственничные леса

Обширные лиственничные леса встречаются обычно в горах. Одиночные деревья можно встретить практически в любом лесу. Симбиоз с лиственницей создают такие съедобные грибы, как масленок лиственничный и моховик полоножковый. Кроме того, здесь встречаются те же виды грибов, что и в сосновых лесах.

Смешанные и пойменные леса

Многие деревья, такие, например, как дуб, вяз, осина, клен и многие другие, обычно не образуют однородных лесных массивов, на богатых торфом почвах преобладают береза и ольха. Чаще всего эти виды деревьев и составляют смешанные леса. Любителю-грибнику важно знать, что каждый вид дерева сопровождают определенные грибы. Можно сказать, что в смешанных лесах встречаются практически все виды грибов, поэтому нет необходимости их перечислять.

Вдоль рек и ручьев смешанные леса составляют особые сообщества, в которые входят ольха, осина, ива, дуб, вяз и другие деревья. Так же разнообразен и травяной покров. Лесные полосы, состоящие из деревьев разных пород, образуют пойменные леса, которые могут тянуться многие километры. Грибнику здесь настоящее раздолье. В зарослях крапивы встречаются: дождевики, майский гриб, сморчок настоящий, сморчковая шапочка, блюдцевик жилковатый, энтолома съедобная, рядовка скученная, гриб-зонтик краснеющий, опенок зимний, опенок летний, ложно-





опенок серо-желтый, трутовик серо-желтый, трутовик чешуйчатый.

Луга и выгоны

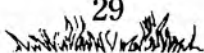
Грибы растут не только в лесах или по берегам рек. Они встречаются на лугах и пастбищах и даже среди вспаханных полей. Хотя, конечно, количество луговых грибов не сравнится с количеством и разнообразием лесных грибов. Здесь можно встретить такие грибы, как шампиньон обыкновенный, шампиньон полевой, шампиньон двукольцевой, шампиньон рыжеющий, навозник белый, навозник черный, опенок луговой, рядовка лиловоногая, порховка чернеющая, дождевик гигантский.

Когда отправляться за грибами?

Чаще всего в лес по грибы отправляются рано утром. В это время они стоят крепкие, ядреные, не то что среди жаркого дня, когда многие из них раскисают и портятся.

Учитывая огромную территорию России, невозможно составить универсальный календарь сбора грибов. В каждом регионе он свой. Но, несмотря на это, издавна грибной год делят на шесть временных периодов, которые называют слоями:

- 1) подснежник, или апрель;
- 2) травник, или май;
- 3) колосовик, или июнь;





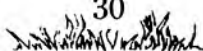
- 4) жнивник, или июль;
- 5) листопадник, или август;
- 6) предморозник, или сентябрь.

Сроки появления некоторых видов грибов (груздей, маслят и др.) могут совпадать, а другие последовательно идут друг за другом. Когда следует отправляться за теми или иными грибами, указано в таблице 4.

Таблица 4

Примерные сроки сбора грибов

Виды грибов	Сроки плодоношения
Белый гриб	Июль—октябрь
Валуй	Июль—сентябрь
Вешенка обыкновенная	Июль—октябрь
Волнушка белая	Июль—август
Волнушка розовая	Август—сентябрь
Горькушка	Июнь—октябрь
Гриб-зонтик пестрый	Июль—сентябрь
Груздь желтый	Июль—сентябрь
Груздь настоящий	Июль—август
Груздь перечный	Июль—август
Груздь черный	Июль—сентябрь
Дождевик шиповатый	Июль—октябрь
Ежевик выямчатый	Июль—сентябрь
Ежевик пестрый	Август—ноябрь
Зеленушка	Сентябрь—октябрь
Колпак кольчатый	Июль—сентябрь
Лисичка настоящая	Июль—октябрь
Масленок зернистый	Июнь—июль
Масленок лиственничный	Июль—сентябрь

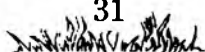




Окончание табл. 4

Виды грибов	Сроки плодоношения
Масленок поздний	Август—октябрь
Моховик желто-бурый	Июль—сентябрь
Моховик зеленый	Июль—сентябрь
Опенок зимний	Октябрь—декабрь
Опенок летний	Июнь—октябрь
Опенок луговой	Июнь—сентябрь
Опенок осенний	Август—октябрь
Подберезовик	Июнь—октябрь
Подосиновик красно-бурый	Июль—сентябрь
Подгруздок белый	Июль—октябрь
Подгруздок черный	Июль—сентябрь
Польский гриб	Июль—сентябрь
Решетник	Июль—сентябрь
Рыжик	Август—сентябрь
Рядовка серая	Сентябрь—октябрь
Рядовка скученная	Июль—сентябрь
Рядовка фиолетовая	Сентябрь—октябрь
Серушка	Сентябрь—октябрь
Скрипица	Июль—сентябрь
Сморчковая шапочка	Июль—сентябрь
Сморчок конический	Апрель—май
Сморчок настоящий	Апрель—май
Строчок обыкновенный	Апрель—май
Сыроежка болотная	Июль—сентябрь
Сыроежка пищевая	Июль—сентябрь

Чтобы ориентироваться в сроках сбора грибов, надо внимательно наблюдать за состоянием живой при-





роды — она подскажет, когда надо идти за груздями, а когда за опятами. Опытные грибники знают множество примет, которые помогают им.

Приметы

1. Как только зацвели ольха да береза, появляются сморчки. В мае, когда густая листва покроеет деревья, сморчки исчезают.

2. Отошли сморчки — значит, через 3 недели жди подберезовики, причем первые появляются, когда с черемухи облетает цвет.

3. Распустилась сирень — значит, настало время шампиньонов.

4. Встретились в лесу волнушки — значит, и грузди близко.

5. Вызрели семена осины — жди подосиновики.

6. Заколосилась рожь на полях — собирайся за белыми.

7. Убирают рожь — второй урожай подберезовиков подоспел.

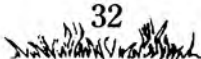
8. Появляются мухоморы — значит, опять за белыми собирайся.

9. Пospела лесная ягода (земляника, черника, малина) — пошел второй слой белых, появились первые сыроежки.

10. Через 3 недели после сыроежек настанет время идти за рыжиками.

11. Нашли рыжики — скоро время осенних опят.

12. Листопад — завершение грибного сезона.



Глава 4

Вся правда о грибах



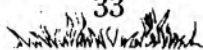
В зависимости от того, употребляются ли грибы в пищу, они делятся на три группы:

- 1) ядовитые;
- 2) несъедобные;
- 3) съедобные.

Ядовитые грибы — это все те, употребление которых может привести к неприятным последствиям (начиная от расстройства пищеварения, тошноты и рвоты, завершая тяжелым отравлением) или закончиться смертью. Единственный способ избежать этого — знать ядовитые грибы, как говорится, «в лицо».

Несъедобными (но не ядовитыми!) считаются те грибы, которые либо обладают слишком острым или горьким вкусом, либо неприятно пахнут, слишком жестки, либо выглядят неаппетитно.

Съедобными являются те виды грибов, которые можно употреблять в пищу, не опасаясь за здоровье или даже жизнь.





Ядовитые грибы

Бледная поганка

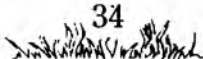
Это едва ли не самый ядовитый гриб. В средней полосе России встречается достаточно редко. Обычно растет в березовых, смешанных с дубом лесах.

Шляпка гриба диаметром до 10 см, округло-колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, распростертая, белая, светло-зеленая или желтовато-буро-оливковая, в середине обычно темнее, с быстро исчезающими хлопьями на поверхности, по краю иногда слаборубчатая. Пластинки белые, не изменяющие своей окраски, свободные, широкие. Споры эллипсоидальные, почти округлые, бесцветные. Ножка сверху ровная, в основании утолщенная, белая, реже с оливковым или зеленоватым оттенком, с муаровым рисунком, гладкая или мелкочешуйчатая, с неоппадающим белым и широким кольцом сверху и мешковидным влагалищем у основания. Мякоть поганки белая, под кожицей шляпки иногда зеленовато-желтая, слегка сладковатая на вкус.

Бледная поганка опасна для жизни человека, так как содержит ядовитые вещества. От съедобных грибов ее легко отличить, но начинающие грибники могут спутать ее с шампиньоном. От него бледная поганка отличается белыми пластинами и наличием влагалища.

Желчный гриб

Предпочитает сухие еловые и сосновые леса. Его можно встретить близ стволов деревьев или на гнилых пнях. Шляпка у желчного гриба до 10 см в диаметре, по-





лушаровидная, буроватая, светло-каштановая, сухая, гладкая. Ножка клубневидная, с возрастом становится цилиндрической, с черно-бурым сетчатым узором в верхней части. Трубчатый слой грязновато-розовый. Споры неровно веретеновидные, светло-розовые. Мякоть белая, на изломе розовеет, горькая на вкус.



У сушеного белого гриба мякоть на изломе остается белой. Это отличает его от других грибов, и с этим связано его название.

Его можно спутать с белым грибом, так как они несколько похожи, кроме того, время их появления примерно одинаково — июль—сентябрь. Но между ними есть несколько отличий, зная о которых, опытный грибник никогда не перепутает желчный гриб с белым.

1. Если надавить на шляпку или разломить ее, мякоть желчного гриба станет розовой.

2. Желчный гриб на вкус горький, а белый вкуса не имеет.

3. Ножка желчного гриба имеет темный сетчатый рисунок, у белого он беловатый. Кроме того, у желчного гриба грязно-розовый трубчатый край.

Из-за горького вкуса желчный гриб несъедобен, по некоторым данным даже ядовит.

Мухомор вонючий

Предпочитает еловые леса, его можно увидеть среди мхов, а также на песчаной почве, обычно в августе или сентябре.

Шляпка сначала несколько коническая, позднее почти плоская, до 7 см в диаметре, без хлопьев, молоч-



но-белая, как и весь гриб. Ножка гриба ровная или немного утолщенная книзу, волокнистая, с разорванным опадающим кольцом и мешковидным влагалищем внизу. Споры шаровидные. Мякоть белая, с неприятным тяжелым запахом.

Ядовит так же, как и бледная поганка.

Мухомор поганковидный

Можно встретить в хвойных и лиственных лесах в июле—ноябре.

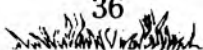
Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, позднее плоско-выпуклая, бледно-желтая, иногда с зеленоватым оттенком или совсем белая, покрыта белыми хлопьями в виде лоскутков. Ножка белая или слегка желтоватая, сверху несколько суженная, у основания клубневидно-утолщенная, с пленчатым кольцом и приросшим к клубневидному основанию влагалищем. Пластинки белые, позднее слегка желтоватые. Споры почти шаровидные, бесцветные.

По ядовитости практически не отличается от бледной поганки.

Мухомор порфиновый

В июле—сентябре во влажных сосновых лесах можно наткнуться на мухомор порфиновый.

Шляпка яйцевидно-колокольчатая, потом распростертая, до 8 см, буровато-серая или серовато-бурая, с пурпурным оттенком, гладкая, без хлопьев или с редкими крупными беловатыми хлопьями, со слабополосатым краем. Пластинки приросшие, белые, частые, тонкие. Ножка почти цилиндрическая, иногда при основании вздутая, белая, с сероватым оттенком.





Кольцо белое, потом желтоватое, темнеющее. Влагалище белое, свободное. Споры округлые, бесцветные.

Запах острый. Гриб очень ядовит.



Самыми вкусными считают белые грибы, найденные в еловых или березовых лесах. Грибы, выросшие в сосновом бору, имеют более рыхлую мякоть и менее ароматные.

Мухомор красный

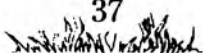
Гриб встречается в хвойных или смешанных лесах, но можно увидеть его и в березняке. Предпочитает северную часть лесной зоны, где растет обильно в июле—октябре.

Шляпка сначала шаровидная, потом изменяется до плоской, ярко-красная, оранжевая, иногда желтая с белыми крупными хлопьями, редко — без них. Пластинки белые, с возрастом немного желтеющие, свободные, не доходящие до ножки. Споры эллипсоидальные, бесцветные. Ножка белая, при основании клубневидно-вздутая, с приросшим влагалищем, сверху с пленчатым белым или желтоватым кольцом. Мякоть белая, с приятными вкусом и запахом.

От других мухоморов его очень легко отличить, так как он очень красивый, но по ядовитости ничем им не уступает. Яд вызывает удушье, судороги, иногда со смертельным исходом.

Мухомор пантерный

Гриб можно встретить и в лиственных, и в хвойных лесах.





Шляпка гриба диаметром до 10 см, округло-выпуклая, потом полураспростертая, темно-оливково-бурая или серовато-оливковая с мелкими белыми концентрически расположенными хлопьями-бородавочками, обычно с приставшими частицами почвы, по краю рубчатая. Ножка у мухомора пантерного белая, у основания клубневидно-вздутая, с приросшим влагалищем внизу и белым, широким, быстро исчезающим кольцом вверху. Пластинки белые, свободные. Споры эллипсоидальные, бесцветные.

Мякоть белая, безвкусная, имеет неприятный запах. Гриб ядовит.



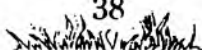
Известны некоторые заблуждения относительно определения и обезвреживания ядовитых грибов. Например, их надо сварить с уксусом и солью. Относительно волнушек это правильно, но такой способ не устраняет ядовитых свойств, например, поганки бледной или мухомора вонючего.

Сатанинский гриб

Гриб встречается достаточно редко в июне—октябре, в основном на юге лесной зоны и на Кавказе. Предпочитает дубовые леса.

Еще в древности за ним закрепились названия «дьявольский гриб», «лесной черт».

Шляпка диаметром до 8 см, подушковидно-выпуклая, сероватая или зеленоватая, в сырую погоду слизистая. Мякоть сладкая, белая, при надломе сначала краснеет, потом синее. Споры яйцевидные, желто-





оливковые. Ножка клубневидно-вздутая, при основании с красным сетчатым узором, у земли густо-кирпичного цвета, верх оранжевый. Трубчатый слой красный, что отличает его от белого гриба.

Сатанинский гриб ядовит.

Энтолома ядовитая

Гриб можно встретить на Кавказе и в южной части лесной зоны. Предпочитает широколиственные леса. Может расти одиночно и семейками. Выбирает лесные опушки, заросли кустарников. Растет в июле—октябре.

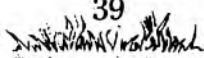
Шляпка гриба диаметром до 17 см, гладкая, голая, беловатого, телесного или желтоватого цвета. Сначала выпуклая, с бугорком и волнисто-изогнутым тонким краем. Шляпка вскоре становится волокнисто-полосатой, провислой. Ножка ровная, прямая или согнутая, шелковисто-белая, слегка полосатая, вверху мучнистая. Пластинки почти свободные, белые, позднее желто-розовые. Споры угловатые, розоватые. Мякоть белая, пахнет мукой.

Гриб ядовит, имеет некоторое сходство со съедобными пластинчатыми грибами, но его можно отличить от них по крупной провислой шляпке и желто-розовым пластинкам.

Ложноопенок кирпично-красный

В августе—сентябре, иногда в июле возле пней или на них можно встретить этот гриб. Предпочитает лиственные леса.

Шляпка гриба до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая, кирпично-красного цвета, по краю иногда желто-





ватая. Пластинки сначала беловатые, позднее черн-оливые. Споры яйцевидные, темно-фиолетовые. Ножка цилиндрическая (у основания тоньше), плот-ная, желтоватая, книзу коричневая и волокнистая.

Мякоть желтая, имеет неприятный запах и горько-ватый вкус. Гриб ядовитый.

Ложноопенок серно-желтый

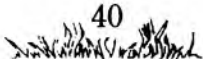
Гриб встречается по всей лесной зоне с весны до осени. Растет плотными семейками на гнилых пнях или около них.

Шляпка гриба диаметром до 6 см, плоско-округ-лая, нередко с бугорком в центре, зеленовато-желтая или серно-желтая, в центре красноватая. Пластинки вначале желтые, позднее зеленоватые до оливково-черных, приросшие. Споры эллипсоидальные, свет-ло-фиолетовые. Ножка ровная или к основанию су-женная, сверху светло-желтая, внизу буроватая, волокнистая.

Мякоть светло-желтая, горькая, содержит опасные для здоровья вещества, которые могут вызывать отравление. Ложноопенок отличается яркой желтиз-ной и ржаво-красным тоном шляпки, что характерно для всех ложных опят.



Ошибочно утверждение, что среди гри-бов есть ядовитые, если лук или чеснок синеют во время варки с ними. Лук и чеснок изменяют свой цвет при раз-рушении фермента тирозиназы, кото-рый есть во всех грибах — ядовитых и съедобных.





Несъедобные грибы

Лисичка ложная

Часто в сосновых лесах, на открытых местах, гниющих пнях или рядом с ними можно встретить ложную лисичку, которая часто растет с настоящей лисичкой.

Шляпка до 6 см в диаметре, кругло-воронковидная, с ровными краями, от красновато-оранжевой до красно-медной окраски. Пластинки ярко-красные, низбегающие, толстые, прямые. Споры эллипсоидальные. Ножка цилиндрическая, одного цвета со шляпкой, тонкая.

Мякоть желтая, мягкая. Вкус неприятный. Гриб несъедобный.

Огневка ольховая

Внешне огневка ольховая напоминает опенок осенний. Она растет такими семейками на пнях деревьев лиственных пород на лесных опушках и вырубках. Ее можно встретить в августе—октябре.

Шляпка гриба выпуклая, с бугорком, диаметром до 6 см, сыроватая, сначала светло-желтая, потом к краю с зеленоватым, а к середине с буроватым оттенком, с мелкими, тонкими, волокнистыми хлопьями вблизи края и по краю. Пластинки сначала бледно-желтоватые, позднее оливково-охристые. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, в массе ржаво-бурые. Ножка длинная, книзу иногда тоньше, волокнистая, одного цвета со шляпкой, книзу желто-бурая.

Мякоть желтоватая, имеет сильный неприятный запах и горьковатый вкус. Гриб является несъедобным.





Перечный гриб

Гриб относится к редко встречающимся, растет чаще всего одиночно, предпочитает хвойные леса северной полосы лесной зоны. Отличается небольшими размерами.

Шляпка диаметром до 5 см, выпуклая или плоская, в сырую погоду слизистая, коричневая или медно-красная. Трубчатый слой желтовато-красный. Споры веретеновидные, желто-бурые. Ножка цилиндрическая, часто суженная книзу.

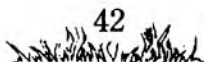
Мякоть желтовато-красноватая, без особого запаха, с острым перечным вкусом, делающим гриб несъедобным. Перечный гриб напоминает маслята и моховики. Его можно отличить от них по желтовато-красному трубчатому слою и едкой горечи мякоти.

Валуи ложный

В августе–сентябре на опушках или полянах лиственных лесов и даже в парковой зоне можно встретить этот гриб.

Шляпка его выпуклая, иногда с бугорком посредине, грязно-желтоватая до буроватой. Пластинки сначала беловатые, потом желтовато-глинистые, слегка буроватые, выемчатые или приросшие, в молодости они выделяют капельки воды. Споры яйцевидно-миндалевидные, шероховатые, светло-желтовато-суглинистые. Ножка книзу нередко утолщенная, без кольца, чешуйчатая, одноцветна со шляпкой.

Мякоть беловатая, с горьким вкусом и неприятным редечным запахом. Гриб является несъедобным, по некоторым сведениям — даже ядовитым.





Боровик, беловик, глухарь, жатник, коровяк, печура, медвежатник, толкач — это все названия одного гриба, найти который хочет любой грибник. Речь идет о белом грибе.

Ложнодождевик обыкновенный

Гриб растет с начала лета до глубокой осени. Его можно встретить и в лесах, и в парках. Предпочитает песчаный грунт, растет чаще всего группами.

Плодовое тело до 6 см, округло-овальное, гладкое или бородавчатое, сначала с жесткой, твердой, серовато-желтоватой оболочкой и плотной фиолетово-черной с белыми прожилками во внутренней части. Позднее оболочка становится тонкой, ломкой, с порошковой оливково-бурой споровой массой внутри.

Мякоть имеет неприятный тяжелый запах сырого картофеля.

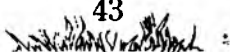
Гриб несъедобен.

Ложнодождевик бородавчатый

Гриб встречается в августе–сентябре. Предпочитает места вдоль дорог, вырубки, сухие сосновые леса.

По форме и размерам сходен с ложнодождевиком обыкновенным, но оболочка его более толстая и грубая, чешуйчатая, в трещинах, пробково-кожистая до деревянистой. Внутренняя часть сначала фиолетово-черная с белыми прожилками, позднее становится оливково-бурой.

Гриб несъедобен.





Съедобные грибы

Белый гриб

Распространен по территории всей страны. Предпочитает редкие березняки, его можно встретить в дубовых, еловых и сосновых лесах. При благоприятных погодных условиях первые грибы появляются в мае и растут практически до первого снега. Самым грибным временем считаются середина июля, вторая половина августа — середина октября.

Белый гриб обычно растет семейками, но можно увидеть и грибы-одиночки. Гриб обычно весит, от 80 г до 2 кг.

Шляпка белого гриба достигает в диаметре 20–25 см. Окраска ее зависит от того, среди какой растительности находится гриб. У гриба, растущего в сосновом лесу, она темно-коричневая. У белого из елового леса она темная с зеленоватым оттенком. А в лиственных лесах у белого гриба шляпка светлая. Трубчатый слой мелкопористый, с возрастом меняющий свою окраску от белой до желтоватой, а затем зеленоватой. Ножка длиной до 20 см, толщиной до 6 см и более, сначала клубневидная, затем почти цилиндрическая, беловатая или светло-бурая с белым сетчатым рисунком в верхней части или по всей ножке. Споры веретеновидные, желто-бурые.



Встречаются грибы-великаны. В 1964 г. во Владимирской области нашли белый гриб весом 6,75 кг. Его шляпка имела диаметр 46 см, а ножка была высотой 22 см.





Мякоть плотная, белая, на изломе цвета не меняет, без вкуса, но с приятным запахом.

Дубовик обыкновенный

Растет на юге лесной зоны европейской части России, встречается в июле—октябре. Предпочитает сырые тенистые места. Его можно найти в хвойных и смешанных лесах, в березовых лесах, но чаще всего в дубняках.

Шляпка дубовика диаметром до 20 см, полукруглая, позднее подушковидная с несколько бархатистой поверхностью, темно-бурая, оливково-бурая или желтовато-бурая. Трубчатый слой багряно-красный. Ножка длиной до 15 см и толщиной до 5 см, при основании клубневидно-утолщенная, беловато-желтоватая, с желтоватым или красноватым сетчатым рисунком. Споры дубовика обыкновенного яйцевидно-эллипсоидальные, желтовато-бурого цвета.

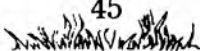
Мякоть крепкая, лимонно-желтая, на переломе быстро синее, без особого запаха и вкуса.

В разной местности грибы могут иметь различные названия. Этим, видимо, объясняется такое количество синонимов. Например, дубовик называют красиком, сиником, синюком, поддубником, глухим боровиком.

Польский гриб

Встречается в хвойных лесах, растет в июле—октябре, самым урожайным считается сентябрь. Может расти группами и поодиночке.

Шляпка гриба диаметром до 12 см, выпуклая, позднее плоская, красновато-бурая, коричневая или каш-





тановая, сухая, бархатистая вначале, потом голая, в сырую погоду очень скользкая. Ножка длиной до 8 см, цилиндрическая или немного вздутая, сплошная. Трубчатый слой сначала беловатый, затем желтоватый, а у старых грибов зеленовато-желтый. Споры веретеновидные, желтого цвета.

Мякоть довольно крепкая, белая или беловатая, на воздухе синее, без особого запаха и вкуса.

Каштановый гриб

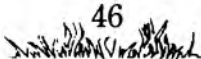
Встречается в южной части лесной зоны. Гриб достаточно редкий, увидеть его можно на опушках широколиственных лесов обычно в августе–сентябре.

Каштановый гриб отличается сравнительно небольшими размерами. Шляпка диаметром до 8 см, плоско-выпуклая, каштанового цвета, гладкая, сухая. Трубчатый слой мелкопористый, белый или серовато-желтоватый. Ножка длиной до 7 см и толщиной 3 см, цилиндрическая или внизу немного утолщенная, одноцветная со шляпкой, полая. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, бесцветные или слабо-желтоватые.

Мякоть крепкая, белая, на изломе не изменяет своей окраски.

Подосиновик

Оправдывая свое название, подосиновик встречается в лиственных, в основном осиновых, лесах. Но увидеть его можно и в хвойных, и в березовых лесах. Гриб предпочитает мелколесье, сырые тенистые места. Растет семейками, но можно найти и одиночный гриб. Самое урожайное время — середина июня—октябрь.





Шляпка подосиновика диаметром до 30 см, сначала полушаровидная, с возрастом становится выпуклой и доподушковидной. Цвет шляпки зависит от окружающей растительности. Среди тополей встречается подосиновик с серой шляпкой, в хвойных борах — с бело-розовой, в чистом осиннике — с красной и темно-красной, а в смешанных лесах можно увидеть подосиновики с оранжевой или желто-красной шляпкой. Трубчатый слой гриба мелкопористый, сначала белый или дымчато-серый, позднее грязно-беловатый и до грязно-серо-коричневого. Ножка длиной до 20 см и толщиной до 5 см, книзу утолщенная, белая, с продолговатыми белыми, коричневыми или черными чешуйками. Споры веретеновидные, бурые.

Мякоть крепкая, белая, у основания ножки нередко с участком сине-зеленого цвета, на изломе сначала розовеет, а потом синеет до черноты, без особого запаха и вкуса.

Подберезовик

Распространен в березовых и смешанных с березой лесах по всей лесной зоне России. Растет в июне—октябре, встречается группами и поодиночке. Его можно увидеть также на опушках и вдоль лесных дорог и тропинок.

Шляпка диаметром до 5 см, выпуклая, позже подушковидная, серая или чаще серо-буроватая, иногда черная, белая или пятнистая. Трубчатый слой беловатый, с возрастом приобретает грязно-серо-буроватую окраску, поры мелкие. Ножка длиной до 15 см и толщиной до 3 см, часто книзу утолщенная, белая, с продолговатыми белыми, серыми, бурыми или черными





чешуйками. Споры веретеновидные, темно-желтого цвета.

Мякоть белая, на изломе не меняется или несколько розовеет при серой или пятнистой шляпке, без особого запаха и вкуса.

Существует несколько разновидностей подберезовиков. Все они произрастают в нашей стране и отличаются цветом шляпки. Сырые места, лесные опушки и поляны предпочитает подберезовик с серой шляпкой на высоких тонких беловатых ножках. Тут же можно увидеть подберезовик с шляпкой оливкового цвета. В березовых лесах по краю болот встречается подберезовик болотный с зеленовато-белой шляпкой на тонкой и длинной ножке, мякоть у него рыхлая (кстати, поэтому он не рекомендуется для маринования). Сухие березовые перелески богаты на подберезовики с черно-бурой шляпкой и толстой чешуйчатой ножкой.

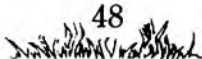
Этот гриб по вкусовым качествам можно сравнить с белым и подосиновиком.



С белыми грибами часто путают польский гриб. Но опытный грибник знает, что у польского гриба трубчатый край синее, если на него надавить. Белый гриб не изменяет своего цвета.

Моховик желто-бурый

Гриб встречается в северной части лесной зоны на европейской территории России. Распространен в сосновых борах, предпочитает влажную песчаную или мшистую почву. Растет группами и по одиночке в июле—октябре.





Шляпка моховика диаметром до 10 см, выпуклая, иногда плоская, с тонким краем, сначала охристо-желтая, затем коричневая или бурая, бархатистая, в сырую погоду слизистая. Трубчатый слой грязновато-желтый, потом желто-оливковый, приросший к ножке или слегка низбегающий, поры мелкие, неровные. Ножка длиной до 8 см и толщиной до 2 см, чаще цилиндрическая, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком. Споры удлинненно-эллипсоидальные, охряно-оливковые.

Мякоть плотная, желтоватая, на изломе несколько синее, без особого запаха и вкуса.

Моховик зеленый

Гриб встречается в лесной зоне России, растет и в лиственных, и в хвойных лесах. Этот гриб — одиночка, чаще всего его можно увидеть у обочин дорог, на лесных опушках и полянках.

Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая, оливково-бурая или желтовато-оливковая. Часто, особенно у больших грибов, верх шляпки весь испещрен мелкими трещинами. Трубчатый слой приросший или слегка низбегающий по ножке, ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый, с крупными, неровными, угловатыми порами, за что этот гриб называют в народе решетником или подрешетником. Ножка длиной до 8 см и толщиной до 2 см, цилиндрическая, желтая или красноватая. Споры веретеновидные, темно-желтые.

Мякоть некрепкая, беловатая или светло-желтая, на изломе слабо синее, без особого запаха и вкуса.





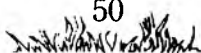
Определить, имеются ли в кастрюле ядовитые грибы, не поможет и серебряная ложка, положенная вместе с ними. Она темнеет не от присутствия ядовитых грибов, а от действия аминокислот, которые содержат серу, имеющуюся во всех грибах.

Масленок поздний

Один из самых распространенных грибов. Встречается в европейской части России. Растет на опушках сосновых лесов, вдоль дорог и тропинок. В лесу можно встретить большие группы грибов. Появляются грибы в начале лета. Грибной сезон продолжается до глубокой осени.

Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, позднее почти плоская, с бугорком посередине, кожица клейко-слизистая, благодаря чему гриб всегда облеплен хвоей, шоколадно-буроватая, выцветает до желтой или серовато-желтой. У молодых грибов низ шляпки затянут пленкой, которая с возрастом разрывается, оставаясь на ножке в виде кольца и свисая по краям шляпки. Этим кольцом масленок поздний отличается от масленка зернистого, моховика зеленого, козляка и несъедобного перечного гриба. Трубчатый слой гриба с мелкими порами, кремово- или зеленовато-желтого цвета. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 2 см, цилиндрическая, сплошная, бледно-желтоватая, позднее лимонно-желтая. Споры веретеновидные, светло-желтоватые.

Мякоть нежная, желтоватой или беловатой, не изменяющейся на изломе окраски, без особого вкуса, с приятным запахом.





Масленок зернистый

Гриб встречается в сосновых борах, его можно увидеть в траве среди упавших шишек. Распространен на Урале, в Сибири, обычен для сосновых лесов Кавказа. Внешне похож на масленок поздний. Главное отличие — отсутствие пленчатого кольца на ножке. Кроме того, он не такой липкий и скользкий.

Шляпка у масленка зернистого полушаровидная, диаметром до 10 см, сначала красноватая, коричневато-бурая, позднее желтоватая или желтая. Ножка желтая, сверху белая с бородавочками или зернышками, отсюда и название гриба. Споры яйцевидные, неравнобокие, желтые.

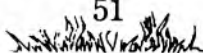
Мякоть желтовато-белая, мягкая.

Масленок лиственничный

Гриб распространен в лиственничных лесах, откуда пошло его название. Существуют две формы лиственничного масленка — со светло-желтой шляпкой и с темной, почти красно-бурой. Места произрастания те же, что и у масленка зернистого.

Шляпка этого гриба диаметром до 10 см, золотисто-желтая, оранжево-красная или красно-бурая. Трубчатый слой грязно-коричнево-желтый. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 2 см, цилиндрическая, сплошная, от желтого до коричнево-красного цвета. Споры эллипсоидальные, зернистые, охряно-желтые. Пленчатое кольцо на ножке желтоватое, чем гриб отличается от настоящего масленка, у которого оно беловатое.

Лимонно-желтая мякоть масленка лиственничного на изломе постепенно буреет и, как у масленка позднего, имеет приятный плодовый запах.





Подосиновик, как и многие другие грибы, имеет не одно название. Он и красный, и казарушка, и обабок, и красноголовик, и бачнюк. Главная особенность подосиновика состоит в том, что его нельзя спутать ни с одним съедобным и ни с одним ядовитым грибом.

Козляк

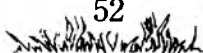
Гриб особенно распространен в северной части лесной зоны, а также в Сибири. Встречается он в июле—октябре. Может расти и группами, и поодиночке. Предпочитает сосняки или смешанные с сосной леса, выбирает сырые места.

Шляпка диаметром до 11 см, выпуклая, затем плоская, обычно с волнистым краем, красновато-розовая, красно-буроватая или серовато-розовая, слизистая во влажную погоду. Кожица на шляпке держится крепко и сдирается только по краю. Трубчатый слой, приросший к шляпке или слегка низбегающий, с широкими, угловатыми, неровными порами, серовато-желтый, позднее буровато-оливковый. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, нередко согнутая, одного цвета со шляпкой или светлее. Споры веретеновидные, желтовато-оливковые.

Мякоть упругая, гибкая, светло-желтоватая или красноватая, на изломе слегка синее, без особого вкуса, со слабым приятным запахом.

Груздь настоящий

Является едва ли не самым распространенным грибом. Встречается в березовых и смешанных с березой





еловых и сосновых лесах. Распространен на всей территории России. Растет в июле—сентябре. Грузди растут большими группами.

Шляпка у гриба диаметром до 20 см, сначала выпукло-округлая, почти плоская, с загнутым вниз мохнатым краем, позднее распростертая, широковоронковидная.

Нежная и яркая перламутровая белизна шляпки груздя настоящего напоминает изделие из слоновой кости. Белые с желтоватым краем пластинки приросли к ножке и слегка избегают по ней. Ножка ровная, полая, голая, высотой до 5 см и толщиной до 2,5 см, белая с желтоватыми пятнами. Споры полусферические, шиповатые, бесцветные.

Белый млечный сок острый, на воздухе желтеет.

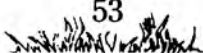
Груздь желтый

Гриб встречается в северной части лесной зоны, а также на Урале, в Сибири. Растет в еловых, сосновых, пихтовых лесах, можно встретить и в смешанных.

Массовый сбор грибов отмечается с середины августа по октябрь. Внешний вид и размер груздя желтого практически ничем не отличаются от груздя настоящего. Но окраска груздя желтого более интенсивная. Кроме того, он никогда не встречается в березняках.

Ножка гриба тоже желтого цвета, короткая, полая внутри. Пластинки крупные, беловато-серого цвета. Споры округлые, бледно-желтоватые.

Мякоть белая, обильно выделяет горький млечный сок, который желтеет на воздухе.





Очень распространенные грибы часто имеют несколько названий. Это же относится и к подберезовику. Его называют так: серый гриб, бабка, погреб, черныш, подберезник.

Груздь синеющий

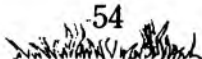
Гриб встречается на европейской части России, а также в Сибири. Он достаточно редок. Предпочитает еловые леса. Его можно увидеть в августе—ноябре.

Внешне груздь синеющий (второе название — «груздь собачий») похож на груздь желтый — он тоже имеет желтую шляпку. Главное отличие состоит в том, что его млечный сок на изломе приобретает характерную фиолетовую окраску. Этот же оттенок имеется и у редких пластин.

Груздь осиновый

Гриб встречается в тополевых и осиновых лесах. Он достаточно редок, в хороший год бывает обильным, особенно в июле—сентябре.

Шляпка диаметром до 20 см, плоско-выпуклая, вдавленная посредине, с загнутым вниз краем, у взрослого гриба воронковидная, голая, у молодого — слегка опушенная, белая, иногда с бледно-розоватыми пятнами и едва обозначенными зональными кругами. Пластинки беловато-розовые. В отличие от груздей настоящих, желтых и синеющих у груздя осинового края шляпки не мохнатые, а чуть опушенные. Ножка короткая, толстая, той же окраски, что и шляпка, обычно с желтоватыми углубленными пятнами, сначала плотная, но позже





полая. Споры белые или с розоватым оттенком, округлые, бородавчатые.

Мякоть беловатая, с белым, очень едким млечным соком.

Груздь перечный

Гриб встречается чаще всего в дубняках в южных районах России. Основной сезон — июль — середина октября.

Шляпка беловатая, до 20 см в диаметре, вначале плоско-округлая, с завернутым краем, потом воронковидная, мясистая, плотная, без зон. Пластинки очень частые, желтовато-белые. Ножка плотная, толстая, короткая. Мякоть белая, позднее желтоватая, на изломе слегка зеленовато-голубоватая. Споры округло-эллипсоидальные, бесцветные, тонкошиповатые.

Груздь черный

Предпочитает хвойные и лиственные леса. Сезон для его сбора начинается в июле и заканчивается в октябре. Гриб встречается на севере лесной зоны.

Шляпка у черного груздя диаметром до 20 см, почти плоская, со впадинкой посредине, с завернутым краем (позднее эта впадинка распрямляется, и шляпка становится воронковидной), слегка клейкая, оливково-бурая или оливково-черная, к краю светлее, до желтоватой или буроватой со слабовыраженными зонами. (Из-за шляпки темного цвета гриб называют просто чернушкой.) Пластинки белые, грязно-беловатые, позднее с буроватыми пятнами, при надавливании темнеют. Ножка короткая, толстая, сначала сплошная, потом полая. Споры бесцветные, округлые, шиповатые.





Мякоть плотная, белая или серовато-белая, на изломе темнеет, с обильным белым едким соком.



Не следует собирать старые дряблые подосиновики, потому что, полежав некоторое время в лукошке, они становятся опасными.

Скрипица

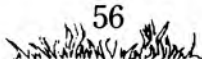
Гриб встречается в лиственных и хвойных лесах. Главный сезон для скрипицы — середина июня — середина сентября.

Шляпка диаметром до 20 см, сначала плоско-выпуклая, посредине вдавленная, с завернутым краем, позднее становится воронковидной. Она сухая, слегка опушенная, чисто белая, позднее слегка охристая, без зон. Пластинки редкие, беловатые или желтоватые. Ножка длиной до 6 см, толстая, у основания несколько суженная, сплошная, белая. Мякоть грубая, плотная, белая, позднее желтоватая, с обильным белым жгуче-едким млечным соком. Споры почти округлые, бесцветные, мелкошиповатые.

Рыжик

Это обычный для еловых и сосновых лесов гриб. Особенно часто он встречается на севере лесной зоны, а также в Сибири и на Урале. Предпочитает редколесье. Его можно собирать с середины лета до середины сентября, в благоприятные годы — до начала октября. Рыжик всегда растет многочисленными группами.

Шляпка диаметром до 15 см, сначала почти плоская или вдавленная посредине, с завернутым вниз





краем, позднее распрямляется до воронковидной. Она гладкая, голая, рыжая, светло-оранжевая, рыжевато-или синеvато-зеленая с более темными концентрическими зонами или зелеными пятнами. Пластинки оранжевые, приросшие, чистые, от надавливания зеленеют. Ножка длиной до 9 см и толщиной до 2 см, ровная, полая, ломкая, одноцветная или несколько светлее шляпки. Мякоть оранжевая, позднее зеленоватая с оранжевым неедким млечным соком. Споры почти шаровидные, в массе желтоватые.

Существуют две формы рыжиков — красные, растущие в сосновых лесах, и темно-зеленые, встречающиеся в еловых лесах. По вкусовым качествам они ничем не отличаются друг от друга.

Волнушка

Часто гриб встречается на севере лесной зоны. Предпочитает березняки или смешанные с березой леса. Сезон сбора — июль—октябрь.

Шляпка диаметром до 12 см, сначала плоская с ямкой в центре и завернутым краем, позднее воронковидная, волокнистая, по краю мохнатая, шерстистая, отсюда и название гриба (от древнерус. «вовне», т. е. «шерсть»). В сырую погоду шляпка посредине клейкая, розовая или желтовато-розовая, с красноватыми зонами. Пластинки приросшие или нисходящие, тонкие, белые или слегка розоватые. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, полая, одноцветная со шляпкой или светлее. Мякоть рыхлая, ломкая, белая или розоватая, с белым жгуче-едким млечным соком. Споры почти округлые, бесцветные, шиповатые.





Белянка

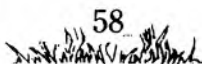
Гриб обычно встречается в Северо-Западной и Центральной России, а также на Урале. Предпочитает опушки молодых березняков. Растет в августе—октябре.

Шляпка диаметром до 6 см, пушисто-шелковистая, сначала выпуклая, позднее воронковидная, белая, с желтовато-красноватыми, как бы размытыми пятнами, с завернутым волосистым краем. Белый млечный сок острый, иногда горький. Пластинки светло-палевые, слабо-розоватые, приросшие или нисходящие, частые, узкие. Ножка плотная, ломкая, короткая, гладкая. Мякоть белая или слегка розоватая. Споры округлые, бесцветные, шиповатые.

Гладыш

Гриб встречается на севере лесной зоны европейской части России. Предпочитает смешанные и хвойные леса. Гладыш растет в одиночку, но попадаются и целые колонии. Основной сезон продолжается с августа по октябрь.

Шляпка у этого гриба диаметром до 15 см, почти плоская, с небольшой вдавленностью посередине, гладкая, очень слизистая, сначала свинцово- или фиолетово-серая, позднее неопределенной окраски — серо-красновато-желтоватая, обычно без зон или только с едва заметными кругами и пятнами. Пластинки тонкие, кремово-палевые, потом изменяются до желто-розовых, на изломе серовато-зеленые. Ножка посередине или внизу вздутая; полая, гладкая, клейкая, светлее шляпки (почти белая). Мякоть ломкая, белая или слегка кремовая, с очень едким белым млечным





соком, который на воздухе становится желтоватым и застывает на пластинках в серовато-зеленые крупинки. Споры желтоватые, округлые, шиповатые.

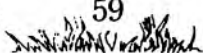
Серушка

Гриб растет на севере лесной зоны Европейской России, а также в Сибири. Предпочитает березняки, осиновики и смешанные леса, обычно выбирает особо влажные места. Грибной сезон начинается со второй половины июля и продолжается до середины октября. Встречаются колонии серушек, но попадаются и грибы-одиночки. Гриб очень плодовитый, по урожайности уступает только валуям, сыроежкам и лисичкам.

Шляпка у этого гриба диаметром до 10 см, чаще изогнутая, с неровным волнистым краем, сухая даже в сырую погоду, лиловато-серая, нередко со свинцовым оттенком, с более или менее выраженными зонами. Пластинки редкие, нисходящие, толстоватые, местами иногда гофрированно-извилистые, бледно-желтоватые. Ножка длиной до 8 см и толщиной до 2 см, несколько вздутая, одноцветная со шляпкой или несколько светлее, сначала сплошная, потом полая (поэтому серушку иногда называют дуплянкой). Мякоть крепкая, с белым или водянисто-белым, очень едким млечным соком, отсюда этот гриб называют и серой горькухой. Споры почти шаровидные, светло-охряные, бородавчатые.



Часто подберезовик путают с желчным грибом. Их отличает то, что желчный гриб имеет розоватый трубчатый край, сетчатый рисунок на ножке и горькую мякоть.





Волнушка болотная

Другое название гриба — млечник блеклый. Предпочитает сырые березняки и смешанные с березой леса. Волнушка встречается часто, плодоносит обильно.

Шляпка болотной волнушки обычно 3—6 см, тонкомясистая, сначала почти плоская, затем воронковидная, светло-серая или свинцово-серая с сиреневым оттенком, однотонная, без зон, с белым, на воздухе оливково-сероватым едким млечным соком. Мякоть белая, потом становится серой. Ножка одноцветная со шляпкой, ровная. Пластинки беловато-сероватые или желтоватые. Споры округлые, бесцветные, шиповатые.

Краснушка

Гриб предпочитает сырые лиственные и хвойные леса, растет с июня до ноября. Часто урожай бывает обильным.

Шляпка диаметром до 8 см, плоско-выпуклая, с бугорком посредине, темно-красно-буроватая. Пластинки кремово-желтоватые, приросшие, ломкие, частые. Ножка краснушки ровная, светлее шляпки. Мякоть тонкомясистая, рыжеватая, с белым или водянисто-белым неедким или слабоедким млечным соком, за что гриб называют млечником сладковатым. Споры эллипсоидальные, светло-охряные, шиповато-бородавчатые. Гриб внешне немного напоминает подмолочник, но отличается от него тонкомясистой шляпкой с бугорком посредине и не таким обильным млечным соком.

Горькушка

Гриб распространен повсеместно, предпочитает влажные леса на севере лесной зоны. Первые грибы



появляются в конце мая, сезон продолжается до поздней осени. Встречаются целые колонии грибов, а также грибы-одиночки.

Шляпка гриба диаметром до 8 см, плоско-выпуклая, потом воронковидная, обычно с бугорком посредине, сухая, шелковистая, красно-коричневая. Пластинки нисходящие или приросшие, частые, бледно-красновато-желтоватые, обычно с беловатым налетом от спор. Ножка длиной до 8 см, ровная, цилиндрическая, сначала сплошная, затем полая, светло-красновато-коричневая, у основания с беловатым войлоком. Споры широкоэллипсоидальные, бесцветные, бородавчатые.

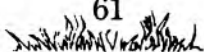
Мякоть плотная, сначала белая, потом слегка красно-коричневая, без особого запаха. Млечный сок белый и очень едкий, за что гриб называли горькушкой.



Дубовик обыкновенный внешне напоминает дубовик крапчатый. Отличить их можно по рисунку на ножке: у первого имеется сетчатый рисунок, у второго — крапинки.

Подмолочник

Гриб встречается на юге лесной зоны Европейской России и на Кавказе. Предпочитает широколиственные леса. Его можно увидеть в дубняках и орешниках, иногда попадает в еловых лесах. Эта особенность гриба отражена в его названиях — «подорешник», «поддубенок», а за обильный млечный сок его прозвали молочаем. Грибной сезон начинается в июле и продолжается до октября, обилием не отличается.





Шляпка гриба диаметром до 10 см, плоско-выпуклая, с немного завернутым внутрь краем, позднее вдавленная посередине, часто волнисто-изогнутая, особенно по краю, ровного кирпично-красновато-бурого цвета, без зон. Ножка длиной до 7 см и толщиной до 2 см, одноцветная со шляпкой или несколько светлее ее, цилиндрическая, ровная или посередине несколько вздутая. Пластинки приросшие или немного нисходящие, тонкие, чистые, светло-желтые. При повреждении из них выделяется млечный сок, после чего на этом месте возникает буроватое пятно. Споры округлые, слабо-охряные, бородавчатые.

Мякоть подмолочника белая, грубая, плотная, на воздухе буреет, с возрастом приобретает неприятный (селедочный) запах. Млечный сок белый, на воздухе буреющий, негорький, липкий.

Подгруздок белый

Встречается на севере лесной зоны. Предпочитает хвойные и смешанные леса. Грибной сезон продолжается с июля по октябрь.

Шляпка подгруздка белого диаметром до 20 см, сначала плоско-выпуклая с загнутым краем и вдавленностью посередине, затем воронковидная с распрямляющимся краем, чисто-белая, иногда с буровато-желтыми пятнами (подпалинами), сначала тонкойлоачная, затем голая. Характерно для этого гриба наличие в центре шляпки приставших частиц почвы. Ножка у подгруздка длиной до 5 см, ровная, сначала сплошная, потом полая, белая, тонкойлоачная. Мякоть белая, на изломе не изменяется, в ткани шляпки неедкая, в пластинках едкая. Пластинки нисходящие, узкие, чистые,





к наружному краю иногда вильчатые, раздвоенные, белые. Споры бесцветные, яйцевидно-округлые.

Подгруздок черный

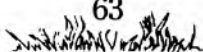
В основном гриб встречается на севере лесной зоны. Предпочитает смешанные и хвойные леса. Грибной период продолжается с июля по октябрь.

Шляпка гриба диаметром до 15 см, сначала плоско-выпуклая со впадиной посредине и завернутыми краями, позднее воронковидная, голая, слегка клейкая, у молодого гриба грязновато-сероватая, потом оливково-буровато-серая и наконец темно-бурая. Мякоть белая или серовато-белая, без млечного сока. Ножка высотой до 6 см, одного цвета со шляпкой или светлее ее, темнеет от прикосновения. Пластинки частые, узкие, приросшие, сначала беловатые, потом серовато-грязноватые, при надавливании чернеют. Споры округлые, бесцветные, бородавчатые.

Валуй

Гриб относится к очень распространенным. Встречается по всей лесной зоне России, немного реже на юге и Кавказе. Растет в лиственных и еловых лесах, но предпочитает березняки и дубняки. Грибной сезон начинается в июле и продолжается по октябрь.

Шляпка гриба диаметром до 15 см, сначала почти шаровидная, плотно прилегающая к ножке краем, потом выпуклая, плоская, вдавленная посредине, с тонким рубчатым краем, с отделяющейся кожицей, в сырую погоду очень слизистая, охристо-желтая или желто-бурая. Ножка длиной до 12 см и толщиной до 3 см, цилиндрическая, нередко вздутая, полая, светлее шляпки. Пла-





стинки у валуя приросшие, белые, затем желтоватые, по краям выделяющие капли жидкости, вильчато-разветвленные, частые. Споры почти округлые, сначала бесцветные, потом светло-охряные, шиповатые.

Мякоть плотная, белая, позднее бледно-желтоватая, очень едкая, с несколько неприятным запахом сырости, который почти полностью исчезает в жаркую сухую или, наоборот, в очень сырую погоду.

Сыроежка пищевая

Это едва ли не самый распространенный гриб. Встречается повсеместно.

Ее шляпка диаметром до 10 см, сухая, иногда тонкоморщинистая с гладким или слаборубчатым краем, с несдирающейся или слабосдирающейся кожицей, которая часто не доходит до края шляпки на 1—2 мм, розовая, бело-розовая или бордово-красная, у большинства грибов с крупными белыми пятнами. Пластинки частые, вблизи ножки многие разветвлены, белые или желтовато-белые. Споры почти гладкие, в массе белые. Ножка ровная, цилиндрическая, книзу несколько тоньше, белая.

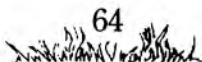
Мякоть довольно крепкая, белая.



У козляка нижняя сторона шляпки из-за крупных пор похожа на пористую губку. Это отличает его от маслят и моховика желто-бурого, с которыми козляка часто путают.

Сыроежка зеленоватая

Гриб встречается в лиственных лесах, преимущественно в березняках и дубняках. Распространен на





юге лесной зоны. Грибной сезон начинается в июне и заканчивается с первыми осенними заморозками.

Шляпка гриба диаметром до 15 см, вначале полушаровидная, позднее выпуклая, иногда с вдавленностью посередине, волнисто-изогнутая, часто шероховато-бородавчатая, растрескивающаяся, с неотделяющейся кожицей, тупым нерубчатым краем, серо-зеленоватая или голубовато-зеленоватая, к краю светлее, до беловатого цвета. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 4 см, белая, сплошная, ровная, иногда вздутая. Пластинки нечастые, белые. Споры округлые, бородавчатые, в массе белые.

Мякоть белая, крепкая, суховатая, неедкая.

Сыроежка желтая

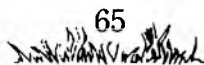
Гриб характерен для севера лесной зоны. Предпочитает сырые сосновые и сосново-березовые леса. Его можно увидеть на краю болот, покрытых сфагновым мхом. Грибной сезон продолжается с июля до октября.

Шляпка гриба диаметром до 10 см, полушаровидная, затем плоская до воронковидной, ярко-желтая, гладкая, сухая, с гладким краем, со сдирающейся по краю кожицей. Пластинки сначала беловатые, позднее бледно-желтые. Споры в массе желтоватые. Ножка ровная, цилиндрическая, сначала белая, потом желтоватая и наконец сероватая.

Мякоть сначала довольно крепкая, потом рыхлая и ломкая, белая, на изломе становится сероватой, а затем еще более темнеет.

Сыроежка болотная

Гриб характерен для северной половины лесной зоны, предпочитает влажные места в чисто сосновых





и смешанных с березой лесах. Сыроежка встречается у окраин сфагновых болот. Грибной сезон начинается в июле и заканчивается в октябре.

Шляпка диаметром до 15 см, выпуклая, позднее вдавленная, гладкая, голая, клейкая, в сухую погоду блестящая, с гладким или слегка рубчатым краем, со сдирающейся (кроме середины шляпки) кожицей, кроваво-красная, в середине буроватая, иногда со светлыми буроватыми пятнами. Пластинки сначала белые, позднее бледно-желтые. Споры бородавчатые, светло-желтоватые. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 3 см, цилиндрическая. Мякоть белая, сначала слегка едкая, с возрастом едкость совсем пропадает.

Сыроежка синяя

В августе–сентябре в редких еловых лесах можно встретить синюю сыроежку.

Шляпка гриба диаметром до 8 см, мясистая, выпуклая, потом плоская до вдавленной, синяя, синелиловая в середине до черно-лиловой и черно-оливковой, к краю значительно светлее. Кожица от шляпки легко отделяется. Пластинки белые, многие вильчато-разветвленные. Споры бородавчато-шиповатые, в массе белые. Ножка белая, сплошная, позднее полая.

Мякоть сравнительно крепкая, белая, неедкая и без запаха.

Сыроежка ломкая красная

Август–сентябрь — это время, когда во влажных сосновых лесах и на опушках среди кустарников можно встретить эту разновидность сыроежек.



Шляпка гриба диаметром до 6 см, плоско-выпуклая, с бугорком посредине, слегка сыроватая, с легко отделяющейся кожицей, вишнево-красного цвета. Пластинки чистые, белые, в местах повреждения коричневатые. Споры в массе белые. Ножка у молодых грибов плотная, позднее полая, белая.

Мякоть белая, хрупкая, с приятным запахом, но едкая.



У волнушек мякоть хрупкая и рыхлая, кроме того, выделяет едкий млечный сок. Но в засолке гриб очень хорош. Главное — предварительно его надо отварить, за что гриб получил еще одно свое название — «отваруха».

Сыроежка ломкая фиолетовая

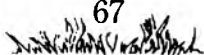
Гриб предпочитает сырые сосняки и их опушки. Грибной сезон короткий — с августа по сентябрь.

Шляпка гриба диаметром до 5 см, тонкомясистая, фиолетово-лиловая, иногда с зеленой или зеленоватой серединой, плоская, иногда с бугорком, несколько влажная, со сдирающейся кожицей. Пластинки большей частью одинаковой длины. Споры шиповатые, в массе белые.

Сыроежка сине-желтая

Чаще всего гриб встречается в березово-сосновых лесах, обычно в августе.

Шляпка диаметром до 10 см, чаще по краю синеватая, лиловатая, в середине зеленоватая или даже буроватая, нередко тонкоморщинистая, с тонким краем, со





сдирающейся по краю кожицей. Ножка слегка морщинистая, белая. Пластинки частые, многие разветвленные, неломкие, споры шиповатые, в массе белые.

Мякоть белая, сравнительно крепкая.

Сыроежка невзрачная

В августе—сентябре в березовых, еловых и осиновых лесах можно встретить сыроежку невзрачную.

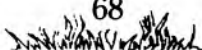
Шляпка тонкомясистая, ломкая, голая, клейкая, в сухом состоянии матовая, красноватая, розовато-пурпурная, к середине переходит в желтоватую, бурю или оливковую, с тупым, обычно рубчатым краем, со сдирающейся целиком или на одну треть кожицей. Пластинки у основания утолщенные, по краю тонкие, сначала кремово-желтые, потом до желтых и охряно-оранжевых. Споры в массе охряные. Ножка белая, короткая, тонкая, вскоре становится очень рыхлой.

Мякоть белая, ломкая, неедкая или к старости бывает едкой.

Сыроежка жгуче-едкая

В основном в северной части лесной зоны встречается сыроежка жгуче-едкая. Плодоносит не очень обильно. Предпочитает влажные сосновые леса, также ее можно увидеть на сфагновых болотах. Июль—октябрь — время сыроежки жгуче-едкой.

Шляпка ее диаметром до 9 см, плоско-выпуклая, клейкая, потом высыхающая, с гладким, позднее полосатым краем, со сдирающейся кожицей, красновато-розовая или светло-коричневая до почти красной. Пластинки нечастые, белые, в старости слегка желто-





ватые. Споры в массе белые. Ножка гриба длинная, цилиндрическая, ровная, белая.

Мякоть ломкая, белая, под кожицей розоватая, жгуче-едкая.



У моховика зеленого крупные поры трубчатого слоя, чем он отличается от польского гриба и желто-бурого моховика. Иногда его путают и с несъедобным перечным грибом, но для последнего характерны едко-горькая мякоть и желтовато-красный трубчатый слой.

Сыроежка блестящая

Гриб встречается преимущественно в еловых лесах, иногда в сосновых. Грибной сезон достаточно короткий — с августа по сентябрь.

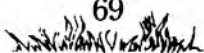
Внешне практически ничем не отличается от сыроежки невзрачной, но ее шляпка имеет гладкий край, который, высыхая, становится блестящим. А также ножка более крупная.

Мякоть едкая.

Сыроежка обманчивая

Гриб встречается в августе–сентябре в еловых, иногда в лиственных лесах. Предпочитает влажные места.

Шляпка плоско-выпуклая, иногда с бугорком посредине, несколько сыроватая, со сдирающейся по краю кожицей, неровно окрашенная, темного грязно-красноватого цвета с переходами в бурые и серовато-зеленые тона. Пластинки сначала белые, позднее кре-





мовые, различной длины, от надавливания они становятся желтоватыми. Споры шиповатые, в массе бледно-желтоватые.

Сыроежка красивая

В отличие от других видов сыроежка красивая встречается в березняках, предпочитает супесчаные почвы, обычно растет небольшими группами. Грибной сезон короткий — сентябрь.

Шляпка гриба мясистая, сначала полушаровидная, затем почти плоская, сухая, шелковистая, розовая до киноварно-красной, с тупым гладким краем и почти не отделяющейся кожицей. Пластинки белые, слегка кремовые, толстоватые, разветвленные, с перемычками. Ножка белая, иногда розовая. Споры почти шаровидные, в массе белые или слегка кремовые.

Мякоть на вкус неедкая, слегка горьковатая.

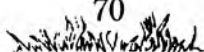


Скрипицы в лесу растут большими колониями, но в корзинке, плотно прижимаясь друг к другу, они издают своеобразный скрип, за что и прозвали их скрипицами, скрипухами и поскребышами.

Сыроежка розовая

Гриб предпочитает сухие сосновые леса, где его часто можно встретить на лесных опушках в августе-сентябре.

Шляпка гриба мясистая, сначала выпуклая, потом почти плоская, часто неровно-волнистая, тонкомор-





щинистая, иногда растрескивающаяся, розовая, выцветающая до грязно-розово-белой, с островатым гладким или слаборубчатым краем, с почти не сдирающейся, обычно сухой кожицей. Пластинки у основания нередко вильчато-разветвленные, белые или кремовые. Споры в массе кремовые. Ножка крепкая, книзу несколько утолщенная, слегка морщинистая, розоватая, при надавливании желтеет.

Сыроежка сереющая

Август–сентябрь — это время сбора сыроежек сереющих. Гриб встречается в сосновых лесах.

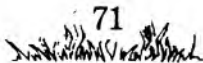
Шляпка гриба мясистая, шаровидная, потом от плоско-выпуклой до вдавленной, желто-коричневая, по краю красноватая, лиловая или розоватая с гладким или слегка рубчатым тупым краем, с целиком или наполовину сдирающейся сухой кожицей. Пластинки у основания нередко вильчато-разветвленные, белые, позднее желтоватые и грязновато-серые. Споры шиповатые, в массе бледно-охристые.

Мякоть сероватая, неедкая.

Сыроежка буреющая бордовая

Гриб распространен в сосняках, дубняках и других лесах. Появляется он в июле, растет до сентября.

Шляпка гриба бордовая, пурпурная, винно-красная, иногда с зеленоватым оттенком, в середине буроватая до черно-бурой, сухая, матовая, с плохо сдирающейся кожицей. Пластинки желтоватые, при надавливании буреют. Споры в массе бледно-охристые. Ножка белая или слегка розоватая, к старости почти полая.





Мякоть с возрастом буреет и приобретает неприятный (селедочный) запах, особенно сильный в основании ножки.

Сыроежка выцветающая

Гриб встречается в березняках, особенно обильно в июне—сентябре.

Шляпка гриба по краю кроваво-красная или бледно-красная, в середине зеленоватая, желтоватая, ярко-желтая, буровато-желтая, слегка клейкая, с гладким краем. Пластинки сначала почти белые, позднее от желтоватых до желтых. Споры шиповатые, в массе желтоватые. Ножка белая, грязновато-белая, нередко у основания желтоватая или буроватая.

Мякоть едкая.

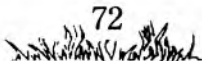


Часто путают белянку и белый подгруздок, но это абсолютно разные грибы. Белянка — гриб небольшой по размеру, края шляпки имеет лохматые. У подгруздка шляпка гораздо больше, края ее слегка опушенные, а часто вообще голые.

Сыроежка Келе

Сентябрь—октябрь — время появления в еловых лесах сыроежки Келе.

Шляпка гриба сначала почти шаровидная, позднее плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красного, вишневого цвета, в середине почти черная, бурая или оливковая, с гладким краем и несдирающейся кожицей. Пластинки желтоватые, потом грязновато-жел-





товатые. Споры шиповатые, в массе кремовые. Ножка ломкая, пурпурно-розовая.

Мякоть очень сухая, с плодовым запахом.

Сыроежка цельная

Предпочитает широколиственные леса. Встречается в июле-августе. Очень похожа на сыроежку болотную, но немного мельче.

Ножка всегда белая, а цвет шляпки по краю розово-красный, в середине буровато-желтый.

Сыроежка золотисто-желтая

Чаще всего гриб встречается в широколиственных лесах, но можно наткнуться на него и в лиственных, а также в хвойных. Растет с июля по сентябрь.

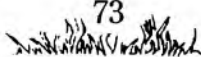
Грибы мелкие, шляпка у них не больше 5 см, клейкая, при высыхании блестящая, желтая, иногда по краю розоватая с легко отделяющейся кожицей. Пластинки сначала кремово-желтые, позднее охристо-желтые, с перемычками. Споры желтые, ножка белая, ровная.

Мякоть рыхлая, как бы трухлявая, белая, на вкус неедкая.

Сыроежка желчная

В еловых и широколиственных лесах произрастает сыроежка желчная. Появляется она в июле.

Шляпка соломенно-желтая до беловатой, с желтой или слегка буроватой серединой, с клейкой, по краю сдирающейся кожицей и туповатым краем. Пластинки беловатые, позднее почти одноцветные со шляпкой вблизи ножки, многие разветвлены. Споры боро-





давчатые, в массе белые. Ножка ровная, обычно крепкая, беловатая до одноцветной со шляпкой.

Мякоть жгуче-едкая и горькая, с медовым запахом.

Сыроежка охристая

Как и предыдущий вид, сыроежка охристая предпочитает широколиственные и еловые леса. Июль–август — ее сезон.

Внешне похожа на сыроежку желтую, но имеет немного менее ярко окрашенную шляпку. Кроме того, у нее более светлые споры, в массе почти белые.

Довольно едкая на вкус мякоть.

Сыроежка серая

В конце мая в светлых сосновых лесах можно встретить сыроежку серую. Это самый ранний гриб. Предпочитает сухие песчаные почвы.

Шляпка до 12 см, мясистая, серая, зеленовато-серая, чаще бледно-серая до беловатой, в середине обычно несколько темнее до буроватой, изредка с красноватым оттенком, с гладким или несколько рубчатым краем и несколько клейкой кожицей. Пластинки белые, позднее желтоватые, у основания нередко разветвленные. Споры в массе кремовые. Ножка белая.

Мякоть белая, на вкус неедкая или слабеедкая.

Сыроежка вильчатая

В августе в хвойных и лиственных лесах, преимущественно в дубняках, встречается сыроежка вильчатая.

Шляпка до 12 см, гладкая, шелковистая, с гладким краем, с несдирающейся или сдирающейся только по





краям кожицей, светлая, буровато-зеленоватая, к середине нередко темнеет до бурой. Ножка цилиндрическая иливерху слегка утонченная. Пластинки многократно вильчато-разветвленные, низбегающие, беловатые. Споры мелкошиповатые, в массе белые. Мякоть белая, неедкая.

Сыроежка бледно-зеленая

Встречается в молодых березовых лесах, предпочитает просеки и редколесье. Растет в июле—сентябре.

Шляпка обычно светло-зеленая, серовато-зеленая, до грязно-беловатой, в середине иногда слегка буроватая или оливковая, тонкомясистая, клейкая, при высыхании блестящая, с рубчатым краем и сдирающейся кожицей. Пластинки сначала беловатые, позднее кремовые и до желтоватых. Споры в массе кремовые. Ножка белая или почти одноцветная со шляпкой.

Мякоть белая, обычно рыхлая, со слабым едким вкусом, иногда совсем неедкая.

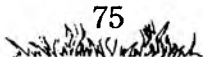


Рыжики после боровиков и груздей называют третьим чудом леса.

Сыроежка родственная

Август—сентябрь — время, когда можно встретить сыроежку родственную. Гриб предпочитает хвойные, в основном еловые, и смешанные леса.

Шляпка до 10 см, мясистая, буровато- или серо-оливковая, оливково-бурая с гладким или несколько рубчатым краем и с толстой, обычно сухой, сдирающейся до половины шляпки кожицей. Пластинки сна-





чала белые, позднее серовато-кремовые, нередко с капельками воды, после высыхания которых остаются пятна. Споры в массе кремовые. Ножка белая.

Мякоть едкая.

Сыроежка буреющая оливковая

Гриб встречается в августе—сентябре в сосновых лесах.

Шляпка оливковая или буро-оливковая. Пластинки сначала беловатые, позднее охристые, при надавливании буреют. Споры в массе бледно-охристые. Ножка белая или красноватая.

Мякоть на вкус неедкая, буреет на воздухе, имеет неприятный (селечный) запах.

Свинушка тонкая

Большими колониями в хвойных и лиственных (предпочитает светлые березняки и опушки) лесах растет свинушка тонкая. Грибной сезон — июнь—октябрь.

Шляпка диаметром до 20 см, сначала плоская, позднее вдавленная до воронковидной, с завернутым глубоко внутрь войлочным краем, бархатистая, охряно-буро-коричневая. Пластинки несколько низбегающие, желтовато-бурые, легко отделяются от шляпки, от надавливания становятся темно-бурыми. Споры охряные, яйцевидно-эллипсоидальные. Ножка обычно короткая, толстая, сплошная, гладкая, одноцветная со шляпкой, но светлее.

Мякоть мясистая, грязно-желтоватая, без особого запаха и вкуса, буреет на изломе.

Свинушка толстая

Произрастает там же, где и свинушка тонкая, но предпочитает старые пни деревьев хвойных пород.





Шляпка ее толстая, ржаво-бурого цвета, нередко трещиноватая. Пластинки желтоватые. Ножка плотная, твердая, черно-бурая, войлочная.

Мякоть белая, плотная.

Лисичка

В центральных и западных районах России лисичка встречается очень часто. Произрастает колониями. Предпочитает хвойные и лиственные леса. Если лето выдается сырое, то лисички можно встретить с июля по ноябрь.

Шляпка лисички диаметром до 10 см, выпуклая, потом вдавленная, иногда воронковидная, с волнистым краем, гладкая. Пластинки низбегают далеко по ножке, толстоватые, похожи на складки. Споры округло-эллипсоидальные. Ножка гриба длиной до 6 см, сплошная, книзу тоньше, аверху переходит в шляпку.

Мякоть желто-белая, довольно плотная, с приятным запахом, почти никогда не червивеет.



Волнушку в народе называют волвяницей, волнухой, волнянкой и волвенкой.

Зеленушка

Гриб встречается на севере лесной зоны. Предпочитает сухие сосняки, особенно любит песчаные почвы. Грибной сезон начинается во второй половине августа и продолжается до октября.

Шляпка гриба диаметром до 9 см, выпуклая, потом почти плоская, с волнистым краем, у молодого гриба клейкая, зеленовато-желтая, а в центре оливково-буроватая. Ножка длиной до 6 см сплошная, серо-жел-



тая. Пластинки почти не приросшие к ножке, широкие, серо-желто-оливковые, частые. Споры эллипсоидальные, бесцветные.

Мякоть беловатая, потом желтоватая или бледно-желтоватая, плотная.

Рядовка фиолетовая

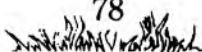
Гриб можно встретить в северной части лесной зоны, в основном в хвойных и смешанных лесах, иногда в лиственных. Грибной сезон начинается в сентябре и продолжается до глубокой осени.

Шляпка гриба имеет диаметр до 15 см, плоско-выпуклая, с неровными краями, буровато-фиолетовая, мякоть такого же цвета, у старых экземпляров может быть и зеленоватой. Ножка гриба бледно-фиолетовая, плотная, ровная или утолщенная книзу. Пластинки фиолетовые, позднее светло-фиолетовые, частые. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, очень мелкобугорчатые, в массе с розовато-лиловым оттенком.

Рядовка серая

Чаще всего рядовка серая встречается в сосновых лесах, но иногда ее можно увидеть и в лиственных. Первые грибы появляются в сентябре и растут до самых заморозков.

Шляпка у нее грязновато-серая и буровато-серая, в середине темнее, с лучистыми полосками, волокнистая, слегка клейкая, с легко сдирающейся кожей. Ножка ровная, белая, иногда чуть-чуть желтоватая, обычно глубоко сидит в почве. Пластинки редкие, широкие, серовато-желтоватые. Споры эллипсоидальные.





Мякоть белая, ломкая, на воздухе слегка желтеет, со слабым запахом муки.

Рядовка желто-красная

Этот гриб предпочитает сосновые леса, в которых он растет на пнях или возле них.

Шляпка ее диаметром до 10 см, выпуклая, затем почти плоская, сухая, желто-оранжевая, с многочисленными мелкими красноватыми и волокнистыми чешуйками. Ножка ровная, волокнистая, светлее шляпки. Мякоть желтая, плотноватая. Пластинки желтые, по краю как бы опушенные, приросшие, иногда выемчатые. Споры эллипсоидальные, почти округлые, бесцветные.

Опенок осенний

Гриб распространен повсеместно, растет обычно огромными колониями на пнях, возле них, ютится у стволов деревьев.

Шляпка опенка достигает 7 см, плоско-округлая, часто с бугорком посредине, желтовато-грязно-бурая или серовато-бурая, с волокнистыми чешуйками, позднее исчезающими. Пластинки, приросшие и немного нисходящие по ножке, сначала белые, потом светло-желтые, у молодого гриба покрыты белой пленкой, которая позднее, отрываясь от краев шляпки, повисает на ножке в виде кольца. Споры яйцевидные или эллипсоидальные. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 2 см, ровная, волокнистая.

Мякоть тонкомясистая, беловатая, с приятным грибным запахом.





С волнушкой часто путают белянку, которую так и называют — «белая волнушка». Опытный грибник может отличить их по размеру и окраске: волнушка гораздо больше, и шляпка у нее розовая.

Шампиньон обыкновенный

Гриб предпочитает плодородные перегнойные почвы, поэтому его можно часто встретить у жилищ, на пастбищах и даже кучах мусора. Июнь—сентябрь — это время шампиньона.

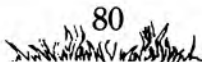
Шляпка до 15 см, сначала полушаровидная, затем плоско-выпуклая, сухая, белая, с мелкими, иногда почти незаметными волокнистыми чешуйками. Пластинки сначала розовые, к старости становятся черно-бурыми; они свободные, частые. Споры эллипсоидальные. Ножка обычно короткая, толстая, плотная, белая, с нерасслаивающимся кольцом.

Мякоть белая, на изломе слегка розовеет.

Шампиньон лесной

В августе—сентябре в еловых лесах появляется шампиньон лесной.

Шляпка до 12 см, колокольчатая, потом плоско-выпуклая с бугорком посредине, светло-буроватая, в середине темнее, с бурыми чешуйками или волокнами. Пластинки сначала грязновато-красноватые, затем темно-пурпурно-бурые, свободные, частые. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, фиолетово-бурые. Ножка цилиндрическая, белая, с белым широким кольцом. Мякоть гриба белая, на разрезе краснеет.





Шампиньон полевой

Появляется также в августе—сентябре.

Шампиньон полевой имеет шляпку до 18 см. Она колокольчатая, позднее почти плоская, белая, иногда с желтоватыми пятнами, при дотрагивании желтеет, гладкая, шелковистая, потом голая. Пластинки сначала беловатые, потом розоватые и наконец черно-бурые. Ножка полая с узким просветом, с двухслойным кольцом, белая, позднее желтеющая. Споры почти округлые, в массе охряные.

Мякоть белая, на воздухе розовеет, с запахом аниса.

Толстушка

В западных районах России в августе—октябре в сосновых лесах можно встретить толстушку.

Толстушка растет в сосновых лесах западных районов страны, преимущественно в Белоруссии, в августе—октябре. Шляпка до 8 см, мясистая, плотная, с завернутым тонким краем, плоско-выпуклая, несколько вдавленная в центре, беловато-бурая, влажная. Ножка грязно-буроватая, плотная, суженная книзу или ровная. Пластинки вначале беловатые, затем буроватые, длинные, широкие, приросшие, частые. Споры яйцевидные, эллипсоидные, желтовато-ржавые.

Колпак кольчатый

Гриб предпочитает сырые сосновые или смешанные с сосной леса, его можно увидеть у болот в августе—сентябре. Цветом он напоминает шампиньон, за что и зовется луговым шампиньоном или приболотником.





Шляпка у него до 10 см, колпаковидная или колокольчатая (за что гриб и называют колпаком), позднее становится плоской, мучнисто-белая, серебристая, затем желтеющая, при полной зрелости тускло-охряно-бурая с очень тонким белым мучнистым налетом от общего покрывала в центре, гладкая, по краю морщинисто-полосатая. Мякоть белая, желтеющая. Пластинки приросшие, белые, потом становятся глинистой, коричневато-желтой окраски. Ножка довольно длинная, ровная, белая, потом желтоватая, с широким кольцом, сначала белым, впоследствии желтеющим. Споры яйцевидные, неравнобокие, охряно-желтые с ржавым оттенком, бородавчатые.

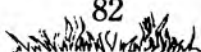


У желто-бурого моховика, как и у многих других грибов, есть двойники. Его путают с подосиновиком, за что часто называют желтым осинником. Похож он и на козляка. Иногда их обоих называют болотовиками.

Белый степной гриб

На территории России встречается на Кавказе, произрастает плотными группами, первые грибы появляются ранней весной.

Шляпка до 7 см, мясистая, плоско-выпуклая, потом в центре вдавленная или воронковидная, сухая, гладкая. Мякоть белая, плотная. Пластинки нисходящие, частые. Споры удлинненно-эллипсоидальные, бесцветные. Ножка плотная, иногда к основанию суженная.





Сморчок конический

Гриб достаточно широко распространен. Его можно встретить и в сосновых, и в лиственных лесах, в зарослях кустарников и даже в парках и садах. Появляется он ранней весной — в апреле–мае, изредка в июне.

Шляпка диаметром до 5 см и высотой до 10 см, коническая, краями сросшаяся с ножкой, желто-бурая с сетчато-ячеистой поверхностью, ячейки несколько удлинненные. Ножка длиной до 8 см и толщиной до 2 см, цилиндрическая, внутри полая, белая или слабо-желтая с продольными бороздками. Мякоть восковидная, тонкая, ломкая. Споры эллипсоидальные.

Сморчок обыкновенный

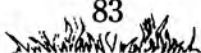
Места и время произрастания схожи с условиями роста сморчка конического.

Шляпка гриба яйцевидная с округлыми сотообразными ячейками, бурая или охряно-бурая.

Сморчковая шапочка

Гриб предпочитает лиственные, чаще липовые или осиновые леса. Появляется в апреле–мае, растет колониями.

Шляпка гриба диаметром до 5 см и высотой до 6 см, колокольчатая, наперстковидная, с не приросшим к ножке краем, бурая или буроватая, иногда желтая, снаружи морщинистая. Ножка длиной до 15 см, цилиндрическая, белая или кремовая, внутри ватообразная, позднее полая. Мякоть восковидная, ломкая. Споры эллипсоидальные, иногда несколько согнутые, в массе желтоватые.





Строчок обыкновенный

Как и сморчки, строчок является первым весенним грибом. Как только сойдет снег, его можно увидеть на опушках сосновых и смешанных лесов. Растет он на пастбищах, около дорог, на лесных полянах. Размером строчок больше, чем сморчок.

Шляпка высотой до 8 см и шириной до 13 см, бесформенная, волнисто-извилистая, с краем, частично сросшимся с ножкой. Окраска шляпки бурая, коричневая, буро-красная, иногда желтоватая. Ножка длиной до 6 см, неровная, вздутая, полая, беловатая, желтоватая или красноватая. Споры эллипсоидальные.

Мякоть восковидная, ломкая, с несильным запахом сырости.



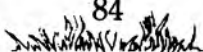
Грузди настоящие за слизистую шляпку в Поволжье и на Урале называют сырыми груздями. А в Сибири они известны как правские, т. е. настоящие.

Строчок осенний

Гриб встречается довольно редко, за что в отличие от строчка обыкновенного, появляющегося ранней весной, он назван осенним. Его можно увидеть в сентябре—октябре.

Шляпка гриба волнистая, седлообразно-лопастная с 2—4 вершинами, коричневая. Ножка цилиндрическая, белая или слегка красноватая.

Случается так, что «грибная охота» складывается неудачно и лукошко оказывается пустым. А ведь в ле-





су есть грибы, причем вполне съедобные, но их часто не замечают и проходят мимо, считая поганками. Многие из них не подлежат длительному хранению, их нельзя сушить, употреблять в пищу можно только молодыми. Из них получают вкусные супы и жаркое. К ним относятся следующие грибы.

Вешенка обыкновенная

Гриб встречается на мертвых деревьях, пнях лиственных пород — на осине, березе, липе. Чрезвычайно редко их можно увидеть на ели или сосне. Появляется вешенка в мае. Грибной сезон продолжается до октября. Гриб растет большими колониями.

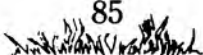
Шляпка гриба диаметром до 15 см, светло-серая или желтовато-буроватая, чаще однобокая, реже округлая, с загнутыми волнистыми краями. Ножка белая, плотная, короткая, у основания войлочная, иногда отсутствует вовсе. Пластинки белые или слегка желтоватые, низбегающие по ножке. Споры цилиндрические, удлинленно-яйцевидные, иногда слегка изогнутые.

Мякоть сначала мясистая, позднее плотная и несколько волокнистая, с приятными вкусом и запахом.

Вешенка осенняя

В сентябре–октябре на осинах, тополях и других лиственных породах деревьев появляется вешенка осенняя. Она практически ничем не отличается от вешенки обыкновенной.

Шляпка боковая, серо-бурая, с налетом, гладкая. Ножка короткая, более или менее войлочная, иногда отсутствует. Пластинки белые, тонкие, чистые.





Дождевик шиповатый

Большие колонии дождевика шиповатого встречаются в мае—ноябре. Растет в лесах и на пустошах.

Плодовое тело как в длину, так и в ширину до 8 см, в верхней части шаровидное, несколько приплюснутое, книзу суживается и переходит в ножку. Поверхность гриба белая, покрыта легко отпадающими мелкими бородавочками или шипиками. Споры шаровидные, слабобородавчатые, в массе светлые, оливково-бурые. С возрастом гриб становится желтым и рыхлым, поверхность его превращается в тонкое серо-буроватое покрывало с огромным количеством спор внутри, которые при легком надавливании вылетают облачком из образовавшегося сверху отверстия.



Гладыши иногда называют ольшанкой, гладухой или любовно — гладушкой.

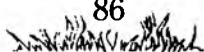
Дождевик грушевидный

В июне—октябре на гнилой, поросшей мхом древесине можно встретить дождевик грушевидный.

Размерами он не отличается от дождевика шиповатого. Плодовое тело гриба грушевидное или яйцевидное, суженное книзу. Споры шаровидные, гладкие, в массе светло-оливково-бурые.

Головач круглый (дождевик)

Гриб неприхотлив, и его можно встретить и на пустырях, и на лесных полянах, и на пастбищах, а также в садах и на лугах. Растет немногочисленными группами или поодиночке. Время его появления — май—сентябрь.





Плодовое тело гриба до 15 см высотой, округлое, обратногрушевидное, сверху сплющенное, сначала белое, позднее желтое и наконец грязно-коричневое. Внешняя оболочка в виде плоских чешуек или зернышек, впоследствии отпадающих. Споры шаровидные, гладкие, в массе оливково-коричневые.

Головач продолговатый

Гриб встречается небольшими колониями или по одиночке. Предпочитает лесные опушки и поляны. Время появления — сентябрь.

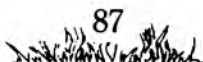
Плодовое тело булабовидное, с верхней утолщенной плодовой частью и нижней суженной, бесплодной. Внешняя оболочка беловатая, зернисто-шиповатая, спадающая струпьями. Споры шаровидные, бородавчатые, в массе оливково-кирпичные.

Навозник белый

Этот гриб любит сырые, плодородные, богатые гумусом почвы. Его можно встретить на кучах мусора, на навозе. Растет он поблизости от домов, в парках и садах. Гриб появляется осенью — в сентябре-октябре.

Шляпка гриба диаметром до 10 см, цилиндрическая или яйцевидная, позднее колокольчатая, волокнисто-чешуйчатая, белая, на верхушке охристая. Ножка длиной до 16 см, к вершине несколько тоньше, белая, полая, с пленчатым кольцом сверху. Пластинки сначала белые, при созревании быстро темнеют до черноты. Споры яйцевидные.

Мякоть тонкомясистая, нежная, белая.





Навозник серый

В августе—сентябре на навозе, около пней и стволов тополей, ивы можно встретить этот гриб.

Шляпка яйцевидная, потом колокольчатая, до 11 см шириной, серая, серо-коричневая, тонкопушистая. Ножка цилиндрическая, длиной до 18 см, белая, с быстро исчезающим кольцом. Споры яйцевидные, эллипсоидальные, в массе черные.

Гриб-зонтик пестрый

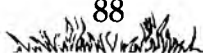
Гриб встречается повсюду. В июле—сентябре его можно встретить на вырубках, в редколесье, на полянах и даже в садах и парках.

Шляпка гриба диаметром до 40 см, сначала шаровидная, позднее почти плоская, похожая на раскрытый зонтик, серовато-бурая, на вершине бурая, с бурыми чешуйками. Ножка длиной до 60 см, полая, у основания вздутая, белая, чешуйчатая, с широким белым кольцом, передвигающимся по ножке. Пластинки белые, широкие, не приросшие к ножке.

Мякоть волокнистая, белая, имеет резко выраженный грибной запах.



Млечник блеклый и гладыш являются двойниками серушки. Но рядом признаков серушка от них отличается. Шляпка ее окрашена зонами, мякоть плотная, а млечный сок на изломе не сереет в отличие от млечника блеклого. А благодаря сухой неклеякой шляпке ее не спутаешь с гладышем.





Гриб-зонтик белый

Гриб встречается в июле—сентябре. Он растет и на полях, и на лугах, и в лесу. Во многом похож на гриб-зонтик пестрый, но отличается от него несколько меньшими размерами.

Кроме того, шляпка его белая, посередине иногда светло-буроватая, с мелкими чешуйками по краю. Ножка белая, ровная, у основания утолщенная, с передвигающимся кольцом.

Ежовик желтый

Гриб достаточно редкий, его можно увидеть в еловых и лиственных лесах в июле—сентябре.

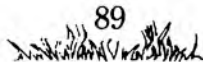
Шляпка его плоско-выпуклая, обычно неровная, как бы покоробленная, желтоватая или розовато-телесная. На нижней поверхности шляпки вместо пластинок расположены густо сидящие и переходящие на ножку шипики желтовато-розового цвета, очень ломкие. Споры почти шаровидные, гладкие, в массе желтоватые. Ножка гриба короткая, сплошная, плотная, белая или желтоватая, кверху расширяется, переходя в шляпку.

Мякоть светло-желтоватая с приятным запахом.

Ежовик пестрый

Гриб предпочитает сухие хвойные леса и песчаные почвы. Первые ежовики пестрые появляются в августе. Их можно встретить вплоть до заморозков.

Шляпка гриба серо-коричневая, покрыта темными чешуйками, вначале полушаровидная с завернутым краем, затем слегка воронковидная. Шипики на нижней поверхности шляпки сероватого цвета, несколько





низбегающие. Ножка короткая, сверху белая, внизу серо-коричневая. Споры почти шаровидные, бородавчатые, в массе буроватые.

Мякоть плотная, со слабым пряным запахом, беловатая, затем краснеет.

Мокруха еловая

Гриб предпочитает, как следует из названия, еловые леса. Встречается в августе—сентябре.

Вид у него невзрачный — он всегда скользкий, клейкий, за что часто называется слизняком.

Цвет шляпки мокрухи каштаново-бурый или серо-бурый, она выпуклая с завернутым краем, затем почти плоская, в центре слабо вдавленная, ее диаметр достигает 12 см. В молодости края шляпки с ножкой соединяются слизистой прозрачной пленкой, впоследствии она остается на ножке в виде кольца. Ножка кверху белая, книзу желтая. Мякоть белая, у основания ножки желтая. Пластинки сначала сероватые, позднее темнеют. Споры темно-оливковые, веретеновидные.

Мокруха пурпуровая

Предпочитает влажные сосновые леса.

Шляпка до 7 см в диаметре, сначала почти коническая, позднее плоско-выпуклая с бугорком, буроватая или мясо-красная, очень слизистая. Ножка гриба цилиндрическая, книзу тоньше, оранжевая с лилово-красными прожилками в верхней части. Мякоть оранжевая. Пластинки сначала, светло-буроватые, позднее буро-пурпурные, нисходящие, вильчатые, частые и толстые. Споры веретеновидные, серовато-буро-оливковые.





Опенек летний

Гриб часто растет большими колониями на пнях, гнилых бревнах. Первые грибы появляются в июне и не сходят до сентября.

Шляпка диаметром до 5 см, тонкомясистая, выпуклая, потом плоская с бугорком, желто-бурая, как бы пропитанная водой, с концентрическими более светлыми, водянистыми и просвечивающими полосами, шелковисто-волокнистая или слабочешуйчатая. Пластинки низбегающие, сначала бледные, потом ржаво-бурые. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, охристые. Ножка тонкая, полая с кольцом, над кольцом беловатая, книзу темно-бурая, волокнистая, жестковатая. Кольцо одноцветное со шляпкой, иногда исчезающее.

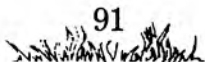


Белые подгруздки часто называют сухими груздями. Сухой шляпкой они отличаются от груздей настоящих, имеющих слегка слизистую шляпку. Кроме того, края шляпок у подгруздков неопушенные, а мякоть не выделяет млечного сока.

Опенек луговой

Гриб встречается на лесных опушках, пастбищах.

Шляпка сначала колокольчатая, потом почти плоская с бугорком, сначала светло-коричневая, потом желтовато-палевая, беловатая, слизистая во влажную погоду, по краю полосатая, потом гладкая, голая. Мякоть бледно-желтоватая. Пластинки светло-палевые, свободные, широкие, редкие. Ножка цилиндрическая, ровная, палевая, плотная, слабохрящеватая с белым





мучнистым налетом. Споры эллипсоидальные или веретенообразные, к обоим концам немножко суженные, бесцветные.

Чесночник обыкновенный

Гриб растет на опавших листьях, иглах сосен. Предпочитает бурелом, наваленные сухие ветки.

Шляпка гриба до 3 см в диаметре, плоско-выпуклая, потом распростертая, желто-коричневая до палевой в середине, иногда вдавленная или с выступающим бугорком, тонкая, как бумага. Пластинки белые, частые, узкие, приросшие. Споры удлинённые, пинцетовидные, бесцветные. Ножка длиной до 5 см, тонкая, темно-коричневая.

Запах гриба острый, чесночный, отсюда и название.

Моховик красный

С июля по сентябрь в лиственных лесах можно встретить этот гриб.

Шляпка гриба до 10 см, красновато-буроватая, часто в трещинах, сухая. Ножка ровная, тонкая, багрово-красная, иногда с участками желтого цвета, часто изогнутая. Трубчатый слой желтовато-зеленый с широкими, угловатыми порами. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-оливковые. Мякоть желтовато-беловатая, на изломе синет.

Масленок болотный

Предпочитает заболоченные сосняки. Появляется в августе, растет одиночно.

Шляпка до 7 см, выпуклая, затем плоская с бугорком в центре, клейкая, серовато-желтоватая, позднее



более светлая, желтоватая. Трубчатый слой грязновато-желтоватый с широкими угловатыми порами. Ножка гриба цилиндрическая, желтоватая, над кольцом зернистая, при основании с беловатыми хлопьями. Кольцо белое, потом зеленоватое, клейкое. Споры зерновидные, светло-желтоватые.



За темную, почти черную шляпку подгруздок черный иногда называют чернушкой. А благодаря хрупкой мякоти он получил название черной сыроежки. Кстати, они относятся к одному роду.

Говорушка серая

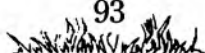
Гриб встречается в августе—октябре, предпочитает хвойные и смешанные леса, но его можно увидеть на лугах, выгонах.

Шляпка у говорушки серой до 15 см, мясистая, плоско-выпуклая, гладкая, серо-стальной или серо-сажистой окраски, по краю более светлая. Пластинки частые, слегка низбегают по ножке, белые, потом желтовато-белые. Споры эллипсоидальные, бесцветные. Мякоть белая, плотная. Ножка плотная, твердая, сероватая.

Говорушка ворончатая

Июль—сентябрь — это время появления в лиственных и хвойных лесах говорушки ворончатой.

Шляпка гриба до 8 см, сначала вдавленная посредине, затем воронковидная, белая или желтоватая. Мякоть белая. Пластинки низбегающие, частые, белые. Споры яйцевидные с оттянутым кончиком, бес-





цветные. Ножка цилиндрическая, у основания несколько утолщенная, эластичная, одноцветная со шляпкой, внутри с рыхлой губчатой мякотью.

Зимний гриб

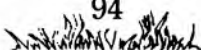
Оправдывая свое название, гриб встречается поздней осенью, нередко после того, как выпадет снег. Он образует большие колонии на стволах и пнях деревьев. Предпочитает осины, ивы, тополя.

Шляпка гриба диаметром до 8 см, плоско-выпуклая, желтая, в центре более темная, коричневатая, голая, гладкая, слизистая, по краю иногда слабополосатая. Ножка цилиндрическая, к основанию иногда суженная, тонкая (до 0,8 см), хрящеватая, плотная, сверху желтоватая, книзу коричневая, у основания почти черная. Пластинки белые, слегка желтоватые, выемчато-зубчатые, редкие, широкие. Споры эллипсоидальные, бесцветные.

Мякоть белая с желтоватым оттенком, водянистая, мягкая.

Трюфель белый

Этот необычный гриб можно встретить только в нескольких областях России: Нижегородской, Тульской и Московской. Его можно увидеть на опушках лиственных и хвойных лесов, под кустами орешника, но предпочитает дубовые и буковые леса. Особенностью этого гриба является то, что его можно очень редко увидеть на поверхности. Он растет под землей в рыхлой известковой влажной почве. Созревает гриб в августе—сентябре. Внешне гриб напоминает картофельный клубень, покрыт трещинками, бугорками, складочками.





Поверхность гладкая, серовато-белая, позднее светло-буроватая. Мякоть на разрезе белая, позднее серовато-желтоватая, ароматная, пронизанная темными извилистыми линиями. Споры шаровидные, шиповатые, светло-желтоватые.

На Украине и Кавказе встречается черный трюфель, который является разновидностью трюфеля белого.

Поверхность плодового тела покрыта черными пирамидальными бородавками, мякоть белая, позднее желтовато-бурая с белыми извилистыми прожилками. Черный трюфель ценится выше.



У валуя шляпка слизистая, и даже в сухую погоду она может быть покрыта каплями жидкости. Часто его называют грибом-плаксой.

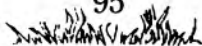
Гриб-баран

Этот гриб можно увидеть в смешанных лесах, но предпочитает он все-таки сосняки. Грибной сезон начинается в конце июля и продолжается до октября.

Плодовое тело гриба состоит из множества тонких, бесформенно-волнистых шляпок-лепестков толщиной до 0,5 см, серого или сероватого цвета, которые размещаются на короткой белой ножке. В диаметре гриб-баран достигает 35 см, а весит иногда 3 кг.

Рогатик желтый

Гриб выбирает влажные места в смешанных и лиственных лесах, растет на моховой подушке. Его можно





встретить и в брусничнике, особенно часто в августе—сентябре.

Гриб имеет очень необычный внешний вид. Он напоминает кустик, состоящий из огромного количества веточек ровной хромово-желтой до светло-кремовой окраски. Он напоминает морской коралл. Сходство еще более усиливается, когда кончики «веточек» приобретают красноватый оттенок. Споры эллипсоидальные до почти цилиндрических, слегка бородавчатые. Мякоть и поверхность одинакового цвета.

Рогатик гроздевой

Этот гриб также растет в смешанных и лиственных лесах. Его можно увидеть в августе.

«Веточки» его тесно скученные, короткие, утолщенные, беловатые, на концах розоватые. Ножка гриба белая, иногда розоватая. Мякоть одного цвета с поверхностью веточек.

Рогатик язычковый

В июле—сентябре гриб появляется в сосновых и еловых лесах. Растет большими группами.

Плодовое тело его небольшое, не более 8 см, булавовидное или языковидное, желтое, желтоватое, позднее буроватое, у основания войлочное, ломкое. Споры эллипсоидальные, с оттянутым кончиком, в массе белые.

Трутовик овечий

В хвойных лесах в сентябре появляется трутовик овечий. Гриб может расти одиночно и небольшими колониями.

Съедобные грибы



Гриб-баран, с. 95



Белый гриб, с. 44



Валуй, с. 63



Вешенка
обыкновенная, с. 85



Говорушка
ворончатая, с. 93



Говорушка серая, с. 93



Головач
продолговатый, с. 87



Горькушка, с. 60



Гриб-зонтик белый, с. 89



Груздь настоящий, с. 52



Груздь черный, с. 55



Ежовик желтый, с. 89



Зеленушка, с. 77



Каштановый гриб, с. 46



Козляк, с. 52



Краснушка, с. 60



Масленок поздний, с. 50



Навозник серый, с. 88



Опенок летний, с. 91



Опенок луговой, с. 91



Подберезовик, с. 47



Подгруздок черный, с. 63



Польский гриб, с. 45



Рогатик желтый, с. 95



Рыжик, с. 56



*Рядовка
фиолетовая, с. 78*



Свинушка толстая, с. 76



Серушка, с. 59



Скрипица, с. 56



*Сморчок
конический, с. 83*



Строчок
обыкновенный, с. 84



Сыроежка пищевая, с. 64



Трутовик
серно-желтый, с. 97



Трюфель белый, с. 94



Чесночник
обыкновенный, с. 92



Шампиньон
обыкновенный, с. 80

Несъедобные грибы



Валуй
ложный, с. 42



Лисичка ложная, с. 41



Ложнодождевик
бородавчатый, с. 43



Ложнодождевик
обыкновенный, с. 43



Огневка ольховая, с. 41



Перечный гриб, с. 42

Ядовитые грибы



Бледная поганка, с. 34



Желчный гриб, с. 35



*Ложноопенок
серно-желтый, с. 40*



Мухомор красный, с. 37



*Мухомор
пантерный, с. 37*



Сатанинский гриб, с. 38



Окраска всего гриба белая или беловатая. Шляпка в диаметре достигает 8 см, выпуклая, иногда несколько лопастная и в трещинках. Ножка довольно толстая, бывает эксцентрической. Трубчатый слой мелкопористый. Споры яйцевидно-шаровидные, бесцветные. Мякоть плотноватая.



В России встречается более 60 видов сыроежек, особенно много их на Урале, где их называют синявками.

Трутовик серно-желтый

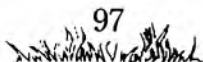
Гриб встречается на стволах таких деревьев, как дуб и ветла. Иногда его можно увидеть на хвойных деревьях.

Шляпка в виде округлой веерообразной пластины, сидячая или суженная в короткую ножку, серно-желтая или оранжевая, позднее выцветающая до беловатой. Часто несколько шляпок сливаются основаниями друг с другом. Трубчатый слой мелкопористый, одноцветный со шляпкой. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, бесцветные.

Пока гриб молодой — мякоть сочная, с возрастом грубеет.

Грибная Красная книга

Еще несколько десятилетий назад никто не подозревал, что грибы, как и другие представители флоры и фауны, должны охраняться. После того как уменьшения их количества уже нельзя было не заметить, стали приниматься соответствующие меры.





Причины, приведшие к уменьшению или исчезновению некоторых видов грибов, связаны исключительно с деятельностью человека. К ним относятся следующие:

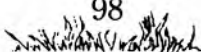
- 1) вырубка деревьев и кустарников;
- 2) посадка деревьев, не характерных для данного района;
- 3) понижение уровня грунтовых вод и мелиоративные мероприятия;
- 4) вырубка деревьев, образующих симбиоз с грибами;
- 5) разрушение или изменение растительного покрова;
- 6) ухудшение экологической обстановки и вымирание лесов.

Следует сказать, что большинству грибов грозит исчезновение вовсе не из-за грибников. Главная причина — изменение или разрушение их жизненного пространства. Только сохранив биотоп (жизненную среду), мы предотвратим вымирание отдельных видов грибов.



Ядовитые грибы плохо пахнут, все съедобные грибы приятны на вкус, насекомые и улитки никогда не едят ядовитые грибы — все это из области заблуждений.

Среди видов, имеющих тенденцию к сокращению или полному исчезновению, выделяются следующие: каштановый гриб, рогатик гроздевой, сатанинский гриб, дубовик Келе и др.





К видам, которые еще встречаются, но которые имеют тенденцию к сокращению относятся: подмолочник, груздь красно-коричневый, сыроежка светло-желтая, лисичка ложная серая, сыроежка зеленоватая, ежовик пестрый, гриб-баран, белый гриб сосновый, синяк, рядовка золотистая, лисичка настоящая, колпак кольчатый, мокруха розовая, моховик паразитирующий, зеленушка, рядовка штриховатая, паутинник киноварно-красный.

К очень редким видам, не имеющим тенденции к сокращению, но исчезающим при возникновении непредвиденных обстоятельств, относятся сыроежка родственная и вольвариелла суррента.

Советы грибникам

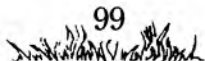
1. Отправляясь за грибами, помните, что одежда, обувь должны обязательно соответствовать погоде.

2. Определить вид гриба без учета его местоположения невозможно.

3. Собирайте как можно меньше неизвестных грибов.

4. Грибнику необходимы корзинка, удобный нож. Неплохо захватить с собой определитель грибов, к которому всегда можно будет обратиться в случае сомнений. Кроме того, следует взять с собой лупу.

5. Нельзя недооценивать место, где растет гриб. Только совокупность признаков — окружающие деревья, растительный покров, характер почвы, расположение относительно сторон света — помогает определить вид гриба.





6. Из похода вполне достаточно приносить 1—2 незнакомых гриба, чтобы дома в спокойной обстановке определить, к какому виду они относятся. Такие грибы не надо мешать с остальными. Их следует завернуть в салфетку, прежде чем положить в корзинку.

7. В лесу очень важно знать, где и какие грибы могут расти в данный момент. В дождливое лето грибы ищут там, где влаги меньше, т. е. на возвышениях, опушках, подальше от деревьев. Если лето, наоборот, выдалось жаркое, то ищите под деревьями, в низинках, где больше сохранилось влаги, в траве.

8. Не надо бегать по лесу, напротив, ходите не спеша, внимательно присматриваясь к характерным для грибов местам.

9. Обнаружив один гриб, оглянитесь вокруг, ведь грибы часто растут группами и даже целыми колониями (например, рыжики, грузди).

10. Хрупкие грибы следует хранить отдельно.

11. Грибы обычно долгие годы растут на одном и том же месте. Чтобы это продолжалось и дальше, необходимо правильно собирать грибы, стараясь не повреждать грибницу.

12. Начинающий грибник должен осторожно вывернуть гриб из земли, стараясь не сломать ножку. В результате сохранится целостность грибницы, а также по основанию ножки грибник сможет судить о характерных особенностях различных видов. Если гриб срезать над землей, эти признаки будут утрачены. Только опытный грибник, хорошо разбирающийся в грибах и уверенно отличающий съедобные грибы от ядовитых, может срезать плодовое тело гриба, сохраняя грибницу неповрежденной.





13. У грибов, растущих на деревьях или пнях, например у опят, ножки, как правило, грубые и невкусные. Если вы столкнулись с такой семейкой, срежьте только шляпки. А через некоторое время можно прийти сюда за новым и, возможно, обильным урожаем.

14. Если вы увидели червивый или старый гриб, то срезать его не стоит. Но уж если это случилось, и вы срезали червивый или подгнивший гриб, то надо посадить его на то же место. Со временем он восстановится, и выброшенные споры обеспечат сохранение вида.



Чтобы в лукошке не оказались ложные опята, не берите грибы с ярко окрашенной шляпкой.

15. Не следует собирать и очень молодые грибы-пуповки. Это может быть даже опасно, так как признаки, характерные для того или иного вида, еще не достаточно яркие и трудно отличить от ядовитых грибов их двойников.

16. Обычно грибы можно найти на лесных полянах, на невысоких возвышенностях, в полузатененных местах. Больше всего бывает грибов с северной стороны деревьев, а также вдоль тропинок и заброшенных дорог, в редколесье.

17. Каждый вид грибов соседствует с определенными породами деревьев, лучшими из которых являются сосна, дуб, ель, береза.

18. Там, где растут вереск, толокнянка, кустики брусники, валуи и мухоморы, а также есть муравейники, встречаются целые колонии белых грибов.



19. В жару белые грибы вы найдете в редкой траве, среди папоротников, близ влажных болот и низин, там, где шуршат под ногами лишайники.

20. «Найдешь белый — остановку делай! Попался один — значит, рядом сын. А у сына сыночки прячутся возле кочки. А сыночков сынки хоронятся под пеньки. У сынков тоже дети... только тех не заметить». (Народная мудрость.)

21. Совершенно необязательно грибник должен оставить собранные, а затем выброшенные или раздавленные грибы, даже если они несъедобные или ядовитые. Нужно помнить о тех людях, которые придут после вас.

22. Во время сбора грибов не нужно отходить далеко от лесных тропинок. Во-первых, есть риск заблудиться, а во-вторых, на открытых полянах влажность всегда выше, значит, грибов больше.

23. Молодые посадки и заповедники следует обходить стороной, даже если вы заметили там грибные семейки.

24. Если есть возможность, то следует узнать о правилах сбора грибов, так как в определенное время года могут существовать ограничения или запрет на сбор грибов в некоторых местностях.

25. Есть места, которые запрещено посещать грибникам в целях их же безопасности, например места лесозаготовок.

26. Если у основания гриба вы заметили клубневидное утолщение (такое же имеется у красного мухомора), не срезайте его, тем более не пробуйте.

27. Если вы увидели шампиньон, а потом обнаружили на его нижней поверхности пластинки белого цвета, не трогайте его — гриб наверняка ядовитый.

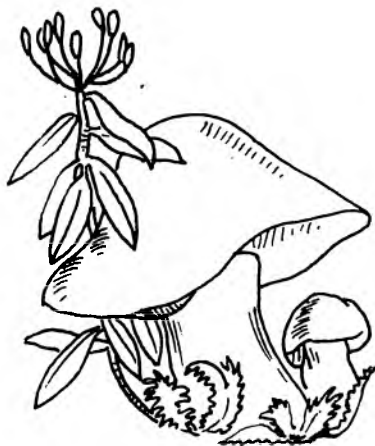


Не собирайте грибов больше, чем вы можете употребить в пищу или переработать сразу.

28. Во время сбора грибов следует класть их шляпками вниз. Белые, подберезовики и другие грибы с длинными ножками надо класть боком.

29. Срезанные грибы нужно сразу очищать от со-
ра, чтобы они не загрязняли другие грибы и корзину.

Отравление грибами



Почему это происходит?

О том, что существуют ядовитые грибы, люди узнали еще при самом первом знакомстве с ними. Накопившийся в течение веков печальный опыт впоследствии дал возможность выделить ядовитые грибы, классифицировать их, охарактеризовать и даже использовать в корыстных целях. В Древнем Риме, например, ядовитые грибы использовались в качестве средства борьбы за власть. Императоры Клавдий, Иовиан, римский папа Климент VII были отравлены грибами. Это оружие действовало бесшумно и наверняка. В Африке и в настоящее время известны племена, охотники которых готовят из грибов яд для стрел.

В наших лесах не так уж много ядовитых грибов, и знать их необходимо, чтобы не допускать несчастных случаев.

Тем не менее в последние годы случаи отравления грибами (даже съедобными!) заметно участились. Говорить о том, что съедобные грибы переродились





в ядовитые, мы не будем — науке не известен ни один такой случай (не может подберезовик превратиться в мухомор). Версия о грибах-мутантах тоже несостоятельна. В чем же причины?

Многие случаи отравления грибами можно объяснить неопытностью грибников, которые ошибочно принимают ядовитые грибы за съедобные. В отравлении консервированными грибами виноваты не грибы, а небрежность человека, их приготовившего. Кроме того, употребление некоторых грибов (таких, например, как поздние опята, едкие сыроежки, поддубник и др.), не прошедших достаточную тепловую обработку, может вызвать отравление. И последнее: у некоторых людей отмечается повышенная чувствительность к грибам, поэтому им следует избегать грибных блюд. Поскольку грибы являются достаточно тяжелой пищей, не стоит включать их в свое меню тем, кто страдает заболеваниями органов пищеварительной системы.

Существует ряд причин, естественных и связанных с деятельностью человека, которые могут вызвать появление у съедобных грибов ядовитых свойств.

Естественные причины вполне очевидны.

1. Практически любой съедобный гриб с возрастом становится несъедобным или даже ядовитым.

2. Нельзя медлить с обработкой собранных грибов (речь идет, например, о свинушках), так как это тоже может стать причиной отравления.

3. Грибы, пораженные вредителями или болезнями, опасны для здоровья. Они превращаются в несъедобные или даже ядовитые в связи с накоплением в их тканях продуктов жизнедеятельности микроорганизмов.





4. Иногда появление ядовитых свойств может быть связано с климатом. Например, в России строчки всегда считались съедобными грибами, а в европейских странах их не рекомендуют употреблять в пищу как ядовитые. Дело в том, что в более теплом климате Европы строчки вырабатывают больше ядовитых веществ, чем в холодном.

Причины, связанные с деятельностью человека, тоже вполне объяснимы.

1. Любые грибы способны поглощать из воздуха и прежде всего из почвы ядовитые вещества. Чем теплее климатические условия, тем выше такая способность грибов. Безусловно, в сельской местности количество вредных веществ (солей тяжелых металлов — свинца, ртути и др.) гораздо меньше, чем в городской черте. Поэтому категорически нельзя собирать грибы вдоль дорог, в промышленных зонах и в других подобных местах.

2. В сельской местности применение гербицидов и пестицидов может стать причиной отравления съедобными грибами. То же можно сказать и об удобрениях.

3. Использование инсектицидов при искусственном выращивании грибов может сделать их токсичными.

4. Грибы могут накапливать органические соединения, поэтому нельзя собирать их на свалках, скотомогильниках (здесь часто растут шампиньоны луговые, майский гриб, навозники и др.).

Грибы можно рассматривать в качестве индикатора состояния окружающей среды. Участились случаи отравления грибами — значит, экологическая обстановка ухудшилась.





Практически во всей Европе продажа грибов в XI — начале XX вв. регламентировалась законами во избежание поступления на рынок ядовитой продукции.

Что делать, если это случилось?

Грибные яды относятся к плохорастворимым, поэтому отравление возможно только у того, кто съел ядовитый гриб, сотрапезники при этом могут даже и не пострадать.

Признаки отравления грибами практически ничем не отличаются от признаков других пищевых отравлений. Соответственно и меры первой помощи такие же. Прежде всего следует промыть желудок.

Средство для промывания желудка

Требуется: 1/2 ч. л. питьевой соды, 1 стакан воды.

Приготовление. Растворить соду в теплой воде.

Применение. Выпить 3—4 стакана раствора, затем вызвать рвоту. Процедуру повторить 3—4 раза, принять слабительное и несколько таблеток активированного угля.

Потом пострадавшего надо напоить чаем и вызвать врача.

Содовый раствор можно заменить бледно-розовым раствором перманганата калия в том же количестве. Грибы, ставшие причиной отравления, следует передать в лабораторию для анализа.





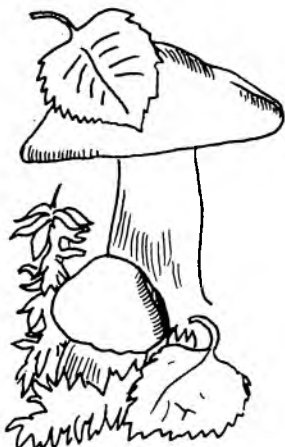
Советы грибникам

1. Собирайте только такие съедобные грибы, которые вы хорошо знаете.
2. Никогда не берите старые либо поврежденные вредителями или болезнями грибы.
3. Ядовитые грибы, произрастающие в вашей местности, необходимо знать.
4. Не пробуйте незнакомые грибы на вкус.
5. Пластинчатые грибы (например, сыроежки зеленые) срезайте с ножкой, чтобы убедиться в том, что на ней отсутствует кольцо.
6. Обращайте внимание на окраску грибов, внимательно разглядывайте каждый.
7. Помните, что у молодых шампиньонов пластинки розово-белые, а у старых — буро-коричневые. Чисто-белыми они не бывают. Розовые же пластинки характерны для энтоломы ядовитой.
8. Никогда не пользуйтесь книгами, в которых имеются только описания грибов и отсутствуют иллюстрации или фотографии, — многие виды грибов могут подойти под одно и то же описание.
9. Грибы — продукт скоропортящийся, поэтому никогда не оставляйте их на ночь.
10. Перед употреблением обязательно просмотрите все грибы и удалите все подозрительные или незнакомые.
11. Собирать грибы в пакет не следует, так как они могут раскрошиться и определить, какой это гриб, будет невозможно.
12. В связи с большим риском заболеть ботулизмом (смертельным заболеванием) нельзя есть грибы из банок со вздувшимися крышками.



Глава 6

Грибной огород



Мы уже говорили, что на количество грибов влияет целый ряд факторов, таких как почвенный покров, погода и некоторые другие. Видимо, поэтому человеку всегда хотелось выращивать грибы, так же как овощи, в теплицах и парниках. Но надо сказать, что большинство грибов, в том числе и съедобных, нельзя вырастить в искусственных условиях. Это связано с тем, что для грибов особенно важен симбиоз с определенными породами деревьев, без чего они просто не могут размножаться.

Но при этом некоторые виды грибов вполне возможно вырастить. К слову сказать, грибы являются одной из самых урожайных культур.

По этой причине шампиньоны — основной вид грибов, который выращивают в теплицах, подвалах, парниках и даже ангарах.



Например, с 1 га пшеницы можно собрать 30 ц зерна, а 1 га шампиньонов дает 11 000 ц!



Опыт по выращиванию грибов накоплен огромный. Это особенно важно при восстановлении участков после вырубki. Поступают очень просто: старые грибы «растворяют» в воде и выливают ее на корни посадок. При благоприятных условиях некоторые споры прорастают и года через три можно собирать первый урожай. Разумеется, для каждого вида деревьев требуются определенные грибы: для сосновых и еловых делают раствор из маслят поздних, для осиновых посадок — из маслят осиновых и т. д.

Не пренебрегают и таким способом, который гарантирует увеличение урожайности грибов: старые грибы режут на куски и разбрасывают по лесу или закапывают около деревьев соответствующих пород.

Белые грибы на грядке

Многим любителям удастся выращивать белые грибы. Для этого находят густую березовую или дубовую рощу. Это место должно быть похоже на то, откуда будет взята грибница, т. е. почва, подлесок, деревья должны совпадать. Старые белые грибы заливают дождевой водой и оставляют на сутки. Когда грибы превратятся в раскисшую массу, их растирают и этой водой, содержащей большое количество спор, поливают выбранные участки. Если погода влажная, то полив нужен только при посадке. Ну а в засушливое время необходимо увлажнять лесную подстилку, чтобы почва под ней не пересыхала.



Автор имела возможность наблюдать, как на одной из турбаз в Саратовской области сторож выращивал белые грибы на грядке, как помидоры.



Известен довольно курьезный случай, когда одной любительнице удалось вырастить грибы дома. Огромный гриб (высотой 30 см, массой 2,5 кг, с диаметром шляпки 25 см) с грибницей был зарыт в кадке с фикусом. Целый год хозяйка снимала урожай боровиков.

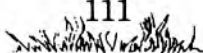
Можно использовать только грибные шляпки, для чего их разрезают на кусочки и раскладывают под лесную подстилку. При этом через несколько дней эти кусочки удаляют, а подстилку поливают.

Можно кусочки грибов поместить на корни дерева, из соприкосновения с ними образуется грибница, развившаяся из спор. Если условия благоприятствуют, то уже на следующий год собирают первый урожай, который наращивается с каждым годом.

Шампиньоны в теплице

Шампиньон обыкновенный, который продается во всех продуктовых магазинах, выращивается в искусственных условиях и приносит неплохой урожай даже зимой.

В России разведение шампиньонов имеет давнюю традицию, которая восходит к середине XIX в. Их выращивают весной и летом на грядках, а зимой —





в шампиньонницах, теплицах, овощехранилищах, т. е. там, где можно поддерживать постоянную влажность и температуру. Эти грибы хороши еще и тем, что не требуют даже света — они прекрасно растут в темноте. В помещениях шампиньоны выращиваются прямо на земляном полу, на стеллажах и в ящиках, поставленных друг на друга. Имеется опыт выращивания шампиньонов в отработанных шахтах. В 1985 г. на-гора были выданы первые килограммы грибов в Республике Коми (бывшей Коми АССР).



Опытным путем установили, что в результате разбрасывания по лесу старых и червивых подосиновиков урожайность этих грибов повысилась в 12 раз.

Шампиньоны можно развести и в открытом грунте, посадив мицелий, как только земля достаточно прогреется, на особый грунт в траншею. При хороших погодных условиях через 30—40 дней появляются первые грибы, а плодоношение продолжается 2—3 месяца.

Вешенки дома

Вешенку обыкновенную можно выращивать на пнях. Для этого подходят такие деревья, как тополь, ива, клен. Дома вешенки разводятся на чурках (длина — 30 см, диаметр — 15 см). Для этого ранней весной свежесрубленные деревья распиливают на чурки, на которые переносят мицелий, и устанавливают шта-

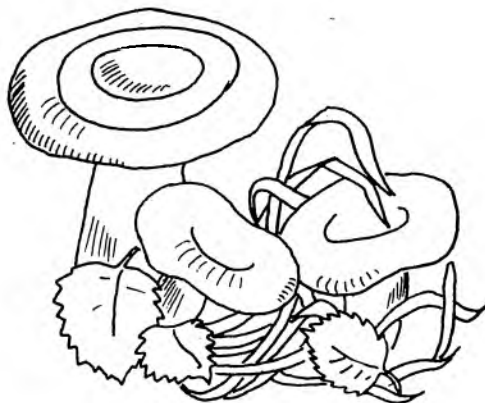


беями, например, в подвале. Штабель накрывают соломой и слоем почвы. Через 2—3 месяца чурки выносят и на несколько сантиметров погружают в грунт. Место для них выбирают тенистое. Через 3 недели вешенки начинают плодоносить, и урожай можно собирать несколько лет.

Таким же способом выращиваются и опята. Зараженные мицелием пни начинают давать урожай через 1—2 года, и продолжается это 5—6 лет. Если пень большой, то плодоношение может продолжаться до 8 лет. Выращивать их можно даже в цветочных горшках и целлофановых пакетах.

Глава 7

Грибная кулинария



Закуски

Бутерброд с рыжиками

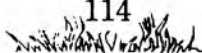
Требуется: 150 г соленых или маринованных грибов, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. сметаны, 1 помидор, 3 ломтика хлеба, зеленый лук по вкусу.

Приготовление. Грибы промыть под струей холодной воды, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, мелко нарезать, смешать со сметаной и мелко нарезанным луком. Хлеб намазать маслом и на него положить грибной фарш. Украсить бутерброд ломтиками помидоров и зеленым луком.

Салат из опят

Требуется: 250 г соленых грибов, 3 ст. л. сметаны, 1 головка репчатого лука, зеленый лук и укроп для украшения.

Приготовление. Грибы нарезать ломтиками, посыпать нарезанным луком и укропом, полить сметаной.





Сырный салат с грибами

Требуется: 300 г соленых грибов (рыжиков, опят и др.), 200 г сыра, 2 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, 100 г сметаны, 1 вареная морковь, перец по вкусу, зелень укропа и петрушки для украшения.

Приготовление. Натереть сыр, чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать и положить на тарелку горкой, посыпать ломтиками грибов, нарезанным луком, полить сметаной, поперчить. Салат украсить колечками моркови и измельченной зеленью.

«Быстрые» грибы

Требуется: 500 г грибов (лисичек, рыжиков, маслят и др.), 100 мл подсолнечного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. л. столового уксуса, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Очищенные и вымытые грибы отварить в подсоленной воде до готовности (примерно 20 мин), откинуть на дуршлаг, переложить в салатницу, заправить маслом, перцем, солью, полить уксусом, украсить измельченной зеленью укропа, выдержать в холодильнике в течение 1 ч.

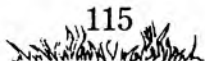


Лесу нет — и гриб не родится. (Старинная русская пословица)

Салат из печеных шампиньонов

Требуется: 300 г свежих шампиньонов, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Подготовленные грибы положить на противень шляпками вниз, в каждую налить расти-





тельное масло и лимонный сок, посолить, поперчить, запечь в духовке до готовности. Печеные грибы положить в салатницу, полить образовавшимся соком, посыпать измельченной зеленью.

Салат из лисичек

Требуется: 300 г свежих лисичек, 1 дес. л. подсолнечного масла, зелень укропа, зеленый лук, соль по вкусу.

Приготовление. Отварить грибы в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, полить растительным маслом, украсить измельченным луком и веточками укропа.

Салат из боровиков

Требуется: 300 г свежих грибов, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. столового уксуса, 1 ст. л. клюквы, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Отварить грибы в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать ломтиками. Смешать грибы с оливковым маслом, поперчить, полить столовым уксусом и украсить клюквой.

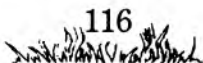
Салат из соленых опят

Требуется: 250 г соленых опят, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. подсолнечного масла, 2 ст. л. маринованной кукурузы, перец по вкусу.

Приготовление. Смешать грибы с кукурузой, нарезанным репчатым луком, поперчить, заправить подсолнечным маслом.

Салат из вешенок

Требуется: 250 г вешенок, 1 головка репчатого лука, 1 яблоко, 1 вареное яйцо, 50 г майонеза, 1 ст. л. ра-





стительного масла, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Подготовленные грибы нарезать дольками и тушить на растительном масле до готовности, поперчить, посолить, охладить. Репчатый лук, яйцо нарезать ломтиками, яблоко натереть на терке. Все ингредиенты уложить слоями на блюдо, поливая каждый слой майонезом, украсить мелко нарезанной зеленью укропа.

Грибная смесь

Требуется: 250 г маринованных опят, лисичек, шампиньонов, белых, 100 г сыра, 100 г ветчины из индейки, 1 яблоко, 200 г сметаны, зелень укропа, яблочный уксус, 1 ч. л. готовой горчицы, перец по вкусу.

Приготовление. Крупные грибы нарезать ломтиками, мелкие использовать целиком. Ветчину нарезать брусочками, сыр и яблоки натереть на терке. Смешать грибы, ветчину, яблоки, полить сметаной, смешанной с горчицей и яблочным уксусом, перемешать. Посыпать салат тертым сыром, украсить нарезанной зеленью укропа.



Чтобы определить, ядовитый гриб перед вами или съедобный, надо знать их отличительные признаки.

Винегрет с грибами

Требуется: 200 г маринованных шампиньонов, белых грибов, 2 средних клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 200 г фасоли, 1 ч. л. готовой горчицы, 5 ст. л. рафинированного растительного масла, зелень укропа, соль, перец по вкусу.



Приготовление. Картофель и морковь вымыть, отварить, охладить и очистить, нарезать мелкими кубиками. Отварить фасоль, откинуть на дуршлаг. Нарезать грибы и смешать с остальными ингредиентами. Винегрет заправить растительным маслом, смешанным с горчицей, солью и перцем. Посыпать нарезанной зеленью укропа.

Картофельный салат с грибами

Требуется: 3 средних клубня картофеля, 250 г любых свежих грибов, 1 клубень пастернака, 3 ст. л. майонеза, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Картофель вымыть, отварить, охладить и очистить, затем нарезать брусочками. Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить, нарезать ломтиками. Пастернак очистить и натереть на терке. Смешать ингредиенты, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Помидоры, фаршированные грибами

Требуется: 2 помидора, 100 г соленых груздей, 1 ст. л. натертого хрена, 3 ст. л. сметаны, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовление. У помидоров срезать верхушку, чайной ложкой вынуть мякоть с семенами, посолить, поперчить. Грибы мелко нарезать, смешать со сметаной, в которую добавлен тертый хрен и нарезанный укроп. Смесью нафаршировать помидоры, украсить веточкой укропа.

Огурцы, фаршированные грибами

Требуется: 2 свежих огурца, 150 г свежих вешенок, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. л. растительно-



го масла, 50 г майонеза, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Огурцы разрезать вдоль пополам, чайной ложкой вынуть мякоть с семенами, слегка посолить. Грибы вымыть, обсушить на салфетке, мелко нарезать и потушить с репчатым луком на растительном масле, посолить и охладить, яйцо сварить и нарезать. Смешать грибы, яйцо, майонез, посолить, поперчить и наполнить этой смесью огурцы. Посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Фаршированные яйца

Требуется: 50 г свежих шампиньонов, 4 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. кетчупа, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Сварить яйца, очистить от скорлупы, разрезать вдоль пополам и вынуть желток, желток размять вилкой. Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, нарезать и жарить на растительном масле с мелко нарезанным луком, охладить. Смешать желток, грибы с луком, сметану, кетчуп, посолить, поперчить. Этой смесью наполнить половинки яиц, положить их на блюдо и посыпать измельченным укропом.

Грибная икра

Требуется: 500 г свежих шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль, зелень петрушки, перец по вкусу.

Приготовление. Поджарить подготовленные и нарезанные грибы с нашинкованным репчатым луком на растительном масле, посолить, поперчить, запра-





вить лимонным соком, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Грибная смесь

Требуется: 150 г маринованных грибов, 100 г свежих грибов (грибы могут быть любыми, на ваш вкус), 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, 2 ст. л. кукурузного масла, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Подготовленные свежие грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать. Поджарить вареные грибы с нашинкованным луком на растительном масле, остудить и смешать с нарезанными маринованными грибами. Сварить яйца, очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Все ингредиенты смешать, оставив немного яиц, поперчить, посолить, переложить в салатницу и украсить мелко нарезанной зеленью укропа, яйцами.



Самым высоким в грибной флоре является гриб-зонтик — 60—70 см.

Грибное заливное

Требуется: 500 г свежих шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. горчицы, 20 г желатина, 200 мл воды, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Грибы подготовить и отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками, поджарить на растительном масле, посолить, поперчить. Желатин залить холодной водой и оставить для набухания, затем нагреть его



на водяной бане, чтобы желатин растворился, процедить полученную жидкость. Грибы положить ровным слоем в глубокое блюдо, украсить ломтиками вареного яйца, аккуратно залить желатином и посыпать измельченной зеленью петрушки. Заливное поставить в холодильник для застывания.

Первые блюда

Грибной бульон

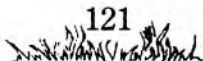
Требуется: 100 г свежих грибов, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 стебель сельдерея, 300 г капусты, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Подготовленные грибы и овощи залить холодной водой и варить в течение 1 ч. Сварившиеся овощи вынуть, а грибы варить еще 30 мин. Бульон посолить, поперчить и процедить. Грибы нарезать кубиками и залить бульоном, посыпать измельченной зеленью укропа.

Грибные клецки

Требуется: 400 г свежих белых грибов, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 4 ст. л. муки, 1 ст. л. сметаны, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Отварить грибы и вместе с луком пропустить через мясорубку, смешать с мукой и яйцом, посолить, поперчить. В кипящий грибной бульон опускать чайной ложкой грибной фарш и варить 5 мин. Суп посолить, поперчить, заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки.





Суп с грибами

Требуется: 300 г свежих грибов, 1,5 л мясного бульона, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. томатной пасты, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Вымытые грибы нарезать и поджарить на топленом масле вместе с натертым на терке корнем петрушки. В кипящий бульон положить поджаренные грибы, очищенные и нарезанные овощи, томатную пасту, посолить, поперчить и варить 15—20 мин. Перед подачей к столу заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Щи с грибами

Требуется: 1,5 л мясного бульона, 150 г свежих грибов, 200 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 ч. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, зелень петрушки, укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очистить и нарезать морковь и лук, квашеную капусту (если капуста очень кислая, ее следует промыть под струей холодной воды) поджарить на растительном масле, добавить томатную пасту. В бульоне сварить грибы, картофель, положить в него заправку, лавровый лист, посолить, поперчить. При подаче к столу заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Рассольник

Требуется: 100 г сушеных грибов, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 соленых



огурца, 100 мл огуречного рассола, 1 корень петрушки, 2 ст. л. сметаны, лавровый лист, зелень укропа, соль, черный перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть, залить водой и оставить для набухания на 2 ч. Сварить грибы в этой же воде, откинуть грибы на дуршлаг, бульон процедить. Лук, морковь, корень петрушки спассеровать на растительном масле, картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Варить овощи в грибном бульоне до готовности. Огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками, положить в бульон, влить огуречный рассол, положить грибы, лавровый лист, соль, перец. Кипятить рассольник 10—15 мин. Перед подачей к столу заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа.

Перловый суп с грибами

Требуется: 100 г сушеных грибов, 100 г перловой крупы, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 300 г капусты, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, 70 г сметаны, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть грибы и замочить их на 2 ч, затем сварить их в той же воде. Перловую крупу предварительно залить кипятком, после того как вода остынет, повторить процедуру. Откинуть крупу на дуршлаг и опустить в кипящий грибной бульон. Картофель, лук, морковь и капусту очистить и нарезать соломкой. Лук и морковь спассеровать на растительном масле. Через 30—40 мин в бульон положить овощи, лавровый лист, посолить, поперчить. Перед подачей к столу заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа.





Солянка грибная

Требуется: 50 г сушеных белых грибов, 150 г соленых белых грибов, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 150 г квашеной капусты, 150 г свежей капусты, 1 помидор, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сметаны, 1 ст. л. лимонного сока, лавровый лист, зелень укропа, оливки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть сушеные грибы, залить их водой и оставить для набухания на 2—3 ч, затем грибы отварить, откинуть на дуршлаг, бульон процедить. В кипящий бульон положить вареные и соленые грибы, очищенные и нарезанные соломкой морковь, корень петрушки. Потушить на растительном масле квашеную и свежую капусту с нарезанным репчатым луком и помидором. Ввести в бульон капусту с помидорами, положить лавровый лист, посолить, поперчить, кипятить еще 10—15 мин. При подаче к столу заправить солянку сметаной, лимонным соком, положить оливки и посыпать измельченной зеленью укропа.

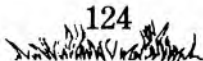


Рекордсменами по питательности являются сморчки. В этом плане они превосходят многие овощи и трубчатые грибы.

Куриный суп с грибными фрикадельками

Требуется: 1 л куриного бульона, 200 г свежих шампиньонов, 1,5 стакана молока, 100 г мясного фарша, 1 яйцо, соль по вкусу.

Приготовление. Вымыть грибы и отварить в молоке, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясоруб-





ку, смешать с мясным фаршем и яйцом, посолить. Фрикадельки варить в кипящей воде 5—10 мин.

Похлебка с лисичками

Требуется: 350 г свежих лисичек, 1 головка репчатого лука, 50 г сала, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. манной крупы, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Сало мелко нарезать, растопить в казане и поджарить на нем нарезанный репчатый лук. Через 5—10 мин добавить вымытые грибы и тушить 35—50 мин. Залить грибы кипятком, тонкой струйкой всыпать манную крупу, посолить, поперчить, довести до готовности. При подаче к столу заправить сметаной.

Суп с рыжиками

Требуется: 300 г свежих рыжиков, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. топленого масла, соль, перец по вкусу, зелень укропа.

Приготовление. Очистить и мелко нарезать репчатый лук. Грибы вымыть и нарезать. Растопить масло в казане, положить грибы и лук, посолить, поперчить, тонкой струйкой ввести манную крупу, кипятить в течение 30 мин. При подаче к столу заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа.

Пестрый суп

Требуется: 150 г свежих вешенок, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 яйцо, 1 ст. л. топленого масла, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть и нарезать грибы, залить водой, положить очищенную и нарезанную соломкой





морковь. Лук очистить, нарезать и спассеровать на топленом масле. Очистить и нарезать ломтиками картофель, положить в суп, добавить лук, лавровый лист, посолить, поперчить. Сварить яйцо, очистить и нарезать кубиками. Перед подачей к столу заправить суп яйцами и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Луковый суп с грибами

Требуется: 250 г свежих грибов, 3 головки репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 1 л бульона, 1 ч. л. манной крупы, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очистить и вымыть грибы, нарезать ломтиками. Очистить и нашинковать лук. Растопить сливочное масло и поджарить на нем лук с грибами. Когда лук станет золотистого цвета, влить бульон. Когда суп закипит, тонкой струйкой всыпать манную крупу, посолить, поперчить, кипятить 5 мин. К супу можно подать гренки или тосты.



На лесных опушках, пастбищах растет опенок луговой. Часто он образует «ведьмины круги».

Свекольник с грибами

Требуется: 500 г свиного мяса, 100 г свежих грибов, 1 морковь, 2 свеклы, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. лимонного сока, лавровый лист, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть грибы, положить их вместе с мясом в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь. Когда бульон закипит, снять пену.





Свеклу сварить отдельно, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Очистить, вымыть и нарезать остальные овощи, положить их в бульон. Готовый бульон процедить, грибы и мясо нарезать, овощи протереть через сито и опустить в бульон, положить лавровый лист. Муку поджарить на растительном масле и ввести в суп, посолить, поперчить. При подаче к столу заправить суп сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Грибной суп с тыквой

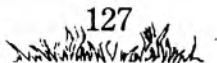
Требуется: 100 г вареных грибов, 150 г свежих грибов, 150 г тыквы, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 корень петрушки, 1 ст. л. растительного масла, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Корень петрушки и лук очистить и нарезать, вареные грибы измельчить. Разогреть на сковороде растительное масло и поджарить нарезанные овощи. Свежие грибы залить холодной водой и варить 30 мин, потом очистить и нарезать кубиками картофель и тыкву, положить в бульон и варить до готовности. Затем ввести поджаренные грибы с луком, посолить, поперчить. Добавить нарезанный ломтиками помидор. Через несколько минут суп готов. При подаче заправить его сметаной и посыпать зеленым луком.

Суп рисовый с грибами

Требуется: 100 г сушеных грибов, 100 г риса, 1 головка репчатого лука, 1 корень сельдерея, 1 ст. л. сливочного масла, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть и замочить на 2 ч, затем отварить в этой же воде, процедить бульон, а грибы





нарезать соломкой. Очистить, вымыть лук, морковь и корень сельдерея, нарезать их кубиками, спассеровать на сливочном масле. Грибной бульон довести до кипения, посолить, поперчить, положить лавровый лист и рис, варить в течение 20 мин. За 5 мин до готовности положить в суп грибы, пассерованные овощи.

Картофельный суп с грибами

Требуется: 250 г свежих грибов, 3 клубня картофеля, 1,5 л бульона, 1 помидор, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, лавровый лист, зелень укропа, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть и отварить грибы, откинуть на дуршлаг, бульон процедить. Очистить и нарезать кольцами лук и поджарить на сливочном масле вместе с грибами. В кипящий бульон положить очищенный и нарезанный картофель, грибы с луком, лавровый лист, соль, перец, за 10 мин до готовности — нарезанные ломтиками помидоры. При подаче к столу заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа и зеленым луком.

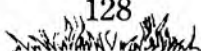


Грузди растут целыми колониями. Отсюда и их название: «груздие» означает «груда, куча».

Суп-пюре с грибами

Требуется: 300 г свежих грибов, 500 г говядины с косточкой, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. муки, 1 желток, 100 мл молока, соль по вкусу.

Приготовление. Сварить мясной бульон. Грибы вымыть, положить в бульон. Лук и морковь очистить, вымыть, нарезать и положить в суп, посолить, варить





45 мин. Вареные грибы вынуть и пропустить через мясорубку, заправить молочным соусом, прокипятить 5 мин и протереть через сито. Для соуса муку поджарить на сухой сковородке до золотистого цвета, добавить молоко с яичным желтком, проварить 3 мин и процедить. Лук и морковь протереть через сито. Овощное и грибное пюре положить в суп и довести до кипения. К супу можно подать гренки.

Молочный суп

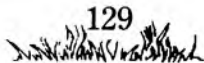
Требуется: 100 г свежих белых грибов, 300 мл молока, 2 клубня картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовление. Вымыть и отварить грибы до готовности. Вынуть из бульона, нарезать. Очистить, вымыть и нашинковать репчатый лук, смешать с грибами и сливочным маслом, поджарить на сковороде, а затем влить немного бульона и слегка потушить. Бульон процедить. Влить в него молоко и довести до кипения. В кипящий бульон положить очищенный и нарезанный ломтиками картофель, варить 15 мин, добавить грибы с луком, посолить. Яйцо сварить, очистить, нарезать и заправить им суп.

Суп-харчо

Требуется: 100 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. сливочного масла, 150 г отварного риса, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, зелень кинзы, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы нарезать ломтиками. Чеснок пропустить через чеснокодавилку и растереть с солью. Лук очистить, нарезать и поджарить на сли-





вочном масле с томатной пастой. Грибы залить холодной водой и варить 45 мин, положить рис, поджаренный лук, чеснок, лавровый лист, посолить, поперчить, довести до кипения. Перед подачей к столу заправить нарезанной зеленью кинзы.

Юшка грибная

Требуется: 300 г свежих грибов, 3 клубня картофеля, 100 г пшенной крупы, 1 головка репчатого лука, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть, нарезать, отварить. В бульон положить вымытое пшено. Поджарить на сливочном масле подготовленные лук, морковь, корень сельдерея, картофель. Довести суп до готовности, посолить, поперчить. Перед подачей к столу заправить сметаной.



В странах Юго-Восточной Азии разводят вольвариеллу съедобную, которую называют травяным шампиньоном, на грядках с особым субстратом.

Суп с груздями

Требуется: 500 г свежих груздей, 3 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 3 ст. л. манной крупы, 150 г сметаны, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть и мелко нарезать, залить кипятком и варить 40 мин. Очистить и нарезать кубиками картофель, лук и морковь, положить в грибной бульон, посолить, поперчить, всыпать тонкой



стружкой манную крупу. При подаче к столу заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа.

Вторые блюда

Грибы в горшочке

Требуется: 500 г свежих грибов, 50 г топленого масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, лавровый лист, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы очистить и вымыть, нарезать ломтиками. Лук, морковь и корень петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. В порционные горшочки положить масло и слоями уложить грибы и овощи, посолить, поперчить, посыпать измельченной зеленью укропа. Потомить грибы в духовке в течение 30 мин. За 5 мин до готовности грибы полить сметаной.

Грибы под соусом

Требуется: 500 г свежих грибов, 3 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 100 мл грибного бульона (можно из кубиков), 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. яблочного уксуса, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очистить и вымыть грибы, лук, мелко нарезать, слегка обжарить на растительном масле, потом влить 1/2 грибного бульона и потушить в течение 20 мин, посолить, поперчить. На сухой сковороде подсушить муку, разбавить ее оставшимся бульоном, положить горчицу, влить яблочный уксус, посолить, прокипятить 5 мин. Влить соус в грибы, довести до кипения и посыпать измельченной зеленью укропа.





Томленные грибы

Требуется: 300 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 100 мл грибного бульона, 0,5 лимона, гвоздика, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть, замочить на 2—3 ч и отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Очистить и вымыть корень петрушки, натереть на крупной терке. Поджарить очищенный и нарезанный кольцами лук до золотистого цвета, добавить корень петрушки, грибы, влить грибной бульон, положить разрезанный на дольки лимон, лавровый лист, гвоздику, посолить, поперчить. Томить грибы в духовке в течение 1 ч.

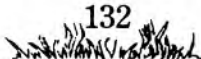


В Японии и Китае успешно разводят грибы — разрушители древесины, которые необходимы для утилизации отходов деревообрабатывающей промышленности.

Грибное рагу

Требуется: 400 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 1 корень петрушки, 1 ст. л. томатной пасты, 300 г цветной капусты, 3 ст. л. растительного масла, 100 мл грибного бульона, 3 ст. л. сметаны, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очистить и нарезать кубиками картофель, морковь, лук, корень петрушки натереть на терке, поджарить овощи на разогретом растительном масле. Грибы вымыть и отварить в подсоленной воде и добавить к овощам. Цветную капусту вымыть,





отварить и разобрать на соцветия, добавить к овощам, влить грибной бульон, положить томатную пасту, посолить, поперчить. Тушить рагу 20—25 мин. За 5 мин до готовности влить сметану. Подать к столу, посыпав измельченным зеленым луком.

Грибы с картофелем

Требуется: 400 г свежих грибов, 5 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 100 г свиного сала, 2 ст. л. сметаны, зелень укропа, петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очистить и вымыть грибы, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Если грибы мелкие, можно использовать их целиком. Свиное сало мелко нарезать, растопить и обжарить на нем до золотистого цвета очищенный и нашинкованный лук, добавить грибы. Очистить, вымыть и отварить картофель, разрезать на 4 части. На картофель положить грибы с луком, полить сметаной и томить в духовке 20 мин. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.



Есть сведения об искусственном разведении маслят, сыроежек во Франции, трубчатых грибов — в Бельгии, моховиков — в Канаде.

Грибы под томатным соусом

Требуется: 500 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 4 помидора, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 200 мл грибного бульона, 100 г сметаны, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.



Приготовление. Очистить, вымыть грибы, обсушить на салфетке, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить на растительном масле вместе с грибами. Чтобы лук получился золотистым, надо слегка присыпать его мукой. Затем положить нарезанные дольками 2 помидора, влить грибной бульон, сметану, посолить, поперчить и тушить 15—20 мин. Оставшиеся 2 помидора нарезать ломтиками и поджарить отдельно. При подаче к столу на грибы положить жареные помидоры и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Грибы с яблоками

Требуется: 400 г свежих лисичек, 2 яблока, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 100 мл грибного бульона, 100 г сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Приготовление. Очистить и вымыть грибы, обсушить на салфетке и крупно нарезать, обжарить на растительном масле до полуготовности. Яблоки нарезать ломтиками, добавить к грибам, влить грибной бульон, посолить и тушить 20—30 мин. За 5 мин до готовности влить сметану. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью укропа.

Грибы по-крестьянски

Требуется: 400 г свежих грибов, 2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сметаны, зелень укропа или петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очистить, вымыть грибы, отварить их до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Растопить сливочное



масло и обжарить на нем грибы. Лук и картофель очистить и нарезать кубиками. Когда жидкость испарится, положить картофель и лук, посолить, поперчить и жарить 20 мин. За 5 мин до готовности влить сметану. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Жареные грибы

Требуется: 300 г свежих грибов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, зелень укропа, петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очищенные и вымытые грибы варить 15 мин в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Разогреть растительное масло и поджарить на нем грибы, посолив, поперчив их и сбрызнув лимонным соком. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Грибы в сухарях

Требуется: 10—12 крупных сушеных грибов, 1 яйцо, 5 ст. л. панировочных сухарей, 200 мл молока, 3 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть грибы и замочить их в смеси воды с молоком на 2—3 ч. Затем отварить в этой же жидкости до готовности. Посолить, поперчить грибы, обмакнуть в яйцо, запанировать в сухарях и обжарить на разогретом растительном масле до румяной корочки. Грибы хороши с салатом из свежих огурцов и помидоров.

Жареные шляпки

Требуется: 400 г свежих вешенок, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.





В литературе описан случай, когда среди крапивы нашли «ведьино кольцо» из 59 гигантских дождевиков. Самый маленький был размером с голову.

Приготовление. Отобрать крупные шляпки, вымыть и отварить их, откинуть на дуршлаг. Шляпки посолить, поперчить, запанировать в сухарях и обжарить на разогретом растительном масле.

Рыжики с луком

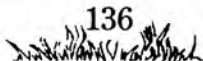
Требуется: 400 г свежих рыжиков, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть, обсушить на салфетке и жарить до готовности на разогретом растительном масле, посолить, поперчить. Отдельно поджарить очищенный и нашинкованный лук. Выложить грибы на блюдо, сверху положить жареный лук и посыпать измельченной зеленью укропа.

Грибы в кляре

Требуется: 200 г сушеных грибов, 200 мл пива, 1 яйцо, 5 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть и замочить на 2—3 ч, затем отварить в этой же воде, добавив в нее соль, перец и лавровый лист, откинуть на дуршлаг. Из пива, муки, яйца и соли приготовить жидкое тесто. Обмакивать грибы в кляр и жарить до образования румяной корочки на растительном масле.





Грибы в сметане

Требуется: 400 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 200 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сыра, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Очистить, нашинковать лук, обжарить на разогретом растительном масле, добавить грибы, посолить, поперчить, жарить до полуготовности. Влить сметану, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями, запекать в духовке 15—20 мин.

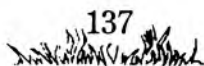
Запеченные грибы

Требуется: 400 г свежих опят, 1 головка репчатого лука, 3 помидора, 100 г сыра, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 200 г сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очистить, вымыть грибы и отварить в подсоленной воде. Лук очистить, нарезать кольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. К луку добавить грибы и жарить еще 15—20 мин. Отдельно поджарить нарезанные ломтиками помидоры. Из сметаны, муки, соли и сливочного масла приготовить соус, для чего муку обжарить, влить сметану, посолить и прокипятить в течение 5 мин. В огнеупорную посуду положить грибы с луком, на них — помидоры, залить соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью укропа.

Грибы по-монастырски

Требуется: 500 г соленых грибов, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. л. па-





нировочных сухарей, 100 мл молока, 2 помидора, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы нарезать. Лук очистить, нашинковать и поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Смешать лук с грибами. Молоко взбить с яйцами, посолить и залить грибы. Запекать в духовке в течение 20 мин на умеренном огне. Отдельно поджарить помидоры. При подаче к столу грибы полить соусом из помидоров.



Если лето выдается теплым, то до первого снега можно собирать грузди, белые, рыжики и разноцветные сыроежки.

Грибы со сладким перцем в сметане

Требуется: 400 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 2 болгарских перца, 2 помидора, 150 г сметаны, 3 ст. л. растительного масла, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очищенные и вымытые грибы поджарить с нарезанным луком на растительном масле. Добавить очищенный от семян нарезанный кубиками болгарский перец и ломтики помидоров, лавровый лист, посолить, поперчить, залить сметаной и тушить до готовности.

Тефтели

Требуется: 400 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 стакан риса, 1 яйцо, 3 ст. л. панировочных сухарей, 4 ст. л. растительного масла,



4 клубня картофеля, лавровый лист, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы очистить, вымыть и отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Рис смешать с грибами, яйцом, посолить, поперчить. Сформовать тефтели, запанировать их в сухарях и обжарить на растительном масле. Отдельно поджарить нашинкованный лук с ломтиками помидоров. Очистить и вымыть картофель. В гусятницу положить разрезанный пополам картофель, перекладывая его тефтелями. Залить кипятком, добавить лук с помидорами, лавровый лист, посолить, поперчить. После закипания варить на среднем огне 20—30 мин. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Биточки с грибами

Требуется: 400 г свежих маслят, 50 г черствого хлеба, 100 мл молока, 1 клубень картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы очистить, вымыть, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, пропустить через мясорубку с хлебом, предварительно замоченным в молоке, картофелем и луком. Фарш посолить, поперчить. Сформовать биточки, запанировать их в сухарях и поджарить на растительном масле.

Шашлык

Требуется: 600 г свежих шампиньонов, 250 г свиного сала, 2 головки репчатого лука, 2 баклажана, 3 помидора, зелень кинзы, соль и перец по вкусу.





Приготовление. Шляпки грибов вымыть и отварить в подсоленной воде в течение 15 мин, откинуть на дуршлаг. Лук очистить, вымыть. Баклажаны и помидоры вымыть и нарезать кружочками, посолить, поперчить. Сало нарезать ломтиками. На шампуры нанизывать поочередно грибы, лук, сало, баклажаны и помидоры, жарить над углями, время от времени поворачивая и сбрызгивая водой. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью кинзы.

Запеканка из маслят

Требуется: 200 г свежих грибов, 200 г сухарей, 200 мл молока, 5 ст. л. муки, 100 г сыра, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть и отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Лук очистить, нашинковать и обжарить на растительном масле с грибами. Сухари залить горячим молоком и оставить на 15 мин. Когда сухари набухнут, положить в них грибы с луком, яйца, муку, посолить, поперчить и выложить в смазанную маслом форму. Посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Овощи, жаренные с грибами

Требуется: 400 г свежих лисичек или сыроежек, 5 ст. л. сливочного масла, 100 г сметаны, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, зелень петрушки или укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Очистить морковь и лук, нарезать кру-





жочками, обжарить на сливочном масле, положить грибы и нарезанный брусочками картофель, добавить томатную пасту, влить сметану, поперчить, посолить и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Пельмени с грибами

Требуется: 600 г свежих грибов, 100 г сливочного масла или майонеза, 2 головки репчатого лука, соль, перец по вкусу.

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 100 мл воды, соль.

Приготовление. Вымыть и отварить грибы, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать, смешать с нашинкованным луком, солью и перцем. Из указанных ингредиентов замесить тесто и выдержать его под салфеткой 30 мин. Раскатать тесто в пласт, вырезать стаканом кружки, положить начинку и сформовать пельмени. Отварить пельмени в подсоленной воде, положить на блюдо, полить сливочным маслом или майонезом.

Грибной омлет

Требуется: 150 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 100 мл молока, соль по вкусу.

Приготовление. Очистить и вымыть грибы, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Обжарить очищенный и нашинкованный лук вместе с грибами на сливочном масле, посолить. Яйца взбить, влить молоко. Залить омлетной массой грибы. Когда смесь начнет гу-





стеть, перевернуть омлет на другую сторону и жарить до готовности.

Грибная яичница

Требуется: 300 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы очистить и залить кипятком, выдержать 15 мин, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Разогреть масло и обжарить на нем грибы вместе с нашинкованным луком, посолить, поперчить, залить яйцами, стараясь не смешать желтки и белки. Когда смесь начнет густеть, посыпать яичницу измельченным укропом.



Зимние грибы выбирают стволы хвойных и лиственных деревьев. Их можно увидеть даже в дуплах. Колонии поздних опять здесь тоже не редкость.

Грибные вареники в омлете

Требуется: 500 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 200 мл молока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 100 мл воды, соль.

Приготовление. Замесить тесто из указанных ингредиентов, выдержать его под салфеткой 30 мин. Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Лук очистить, нашинковать и обжарить с грибами на растительном масле. Тесто раска-



тать в пласт, разрезать на квадраты. На каждый положить начинку и сформовать вареники. Отварить вареники в подсоленной воде. Обжарить их на сливочном масле, залить яично-молочной смесью, запечь в духовке до готовности.

Фаршированные шляпки

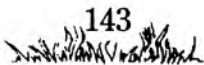
Требуется: 400 г свежих шампиньонов, 3 ст. л. топленого масла, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 100 г сыра, 2 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть грибы, отделить шляпки от ножек. Шляпки отварить в подсоленной воде, аккуратно вынуть и охладить. Ножки грибов мелко нарезать, обжарить на растительном масле с нашинкованным луком, добавить панировочные сухари, яйцо, измельченную зелень укропа, соль и перец. Шляпки наполнить фаршем, на каждую положить кусочек сливочного масла и посыпать тертым сыром. Противень с грибами поставить в духовку. Как только сыр размягчится, блюдо готово.

Грибной паштет

Требуется: 600 г свежих грибов, 3 клубня картофеля, 3 яйца, 3 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Очистить, вымыть грибы и отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Сварить яйца, очистить от скорлупы и нарезать. Очистить и нашинковать лук, поджарить его с грибами на растительном масле, посолить, поперчить. Очистить и отварить картофель, приготовить из





него пюре, соединить картофель с грибами и нарезанными яйцами.

Тарталетки с грибами

Требуется: 500 г свежих грибов, 2 головки лука, 3 ст. л. сливочного масла, 100 г сыра, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

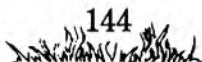
Для теста: 300 г муки, 100 г сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Приготовление. Вымытые грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Лук очистить, вымыть, нашинковать и поджарить с грибами на сливочном масле, посолить, поперчить, посыпать измельченной зеленью укропа. Замесить тесто из муки, сметаны, яиц и соли, раскатать в пласт, вырезать кружки и уложить их в смазанные маслом формочки. Испечь в духовке, остудить и наполнить грибным фаршем, посыпать натертым сыром и поставить в духовку на несколько минут, чтобы сыр расплавился.

Морской язык с грибами

Требуется: 500 г филе морского языка, 250 г шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г сметаны, 2 ст. л. кетчупа, зелень укропа, панировочные сухари, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Филе посолить, поперчить, запанировать в сухарях и поджарить на разогретом растительном масле. Грибы вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать и обжарить с нашинкованным луком на сливочном масле. Затем залить грибы смесью сметаны и кетчупа, посолить,





поперчить, посыпать измельченной зеленью укропа, довести до кипения. Рыбу положить на блюдо, залить грибным соусом.



Существуют два вида рыжиков: более темный, с рыхлой мякотью — еловый и более светлый и крепкий — сосновый.

Морской окунь с грибами

Требуется: 500 г филе морского окуня, 3 клубня картофеля, 2 головки репчатого лука, 100 г свежих грибов, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 100 г сметаны, панировочные сухари, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Филе посолить, поперчить, запанировать в сухарях и обжарить на растительном масле. Отдельно поджарить на сливочном масле подготовленные и предварительно отваренные грибы с луком и картофелем. В горшочки слоями уложить рыбу и овощи, полить сметаной, потомить в духовке 20—25 мин. При подаче к столу посыпать измельченным укропом.

Рыба с грибами под майонезом

Требуется: 500 г филе щуки, 300 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. сливочного масла, 200 г майонеза, зелень укропа или петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Филе щуки разрезать на порционные кусочки. Грибы вымыть, обсушить на салфетке, нарезать ломтиками. Очистить и нашинковать лук.





В гусятницу положить сливочное масло и выложить слоями рыбу, грибы, лук. Каждый слой посолить, поперчить и залить майонезом, потомить рыбу в духовке в течение 40 мин. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью укропа.

Фаршированная щука с грибами

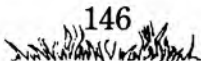
Требуется: щука весом примерно 2 кг, 400 г свежих грибов, 4 головки репчатого лука, 1 морковь, 3 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Щуку очистить от чешуи, затем сделать надрез вокруг головы и осторожно снять кожу чулком. Выпотрошить рыбу, удалить кости. Филе пропустить через мясорубку с 3 луковицами и подготовленными грибами. Фарш посолить, поперчить. Кожу наполнить фаршем и зашить нитками отверстие. Варить рыбу в подсоленной воде 30 мин, положив в бульон целую луковицу и морковь. Осторожно вынуть рыбу, остудить и положить под пресс до полного охлаждения, снять нитки и нарезать ломтиками толщиной 2 см, посыпать измельченной зеленью.

Тунец, запеченный с грибами

Требуется: 1,5 кг тунца, 500 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть, нарезать ломтиками, обжарить вместе с очищенным и нашинкованным луком на сливочном масле, посолить, поперчить. Рыбу очистить, вымыть, разрезать на порционные куски, посолить, поперчить. Каждый кусок рыбы уложить на





пищевую фольгу, сверху положить грибы, сбрызнуть лимонным соком и посыпать измельченной зеленью. Завернуть фольгу так, чтобы при приготовлении не вытек сок, и положить на противень, налив на него немного воды. Запекать в духовке в течение 25—30 мин. Подавать в фольге.



За едкий вкус одну из разновидностей груздей называют перечным груздем.

Рыба под грибным соусом

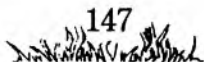
Требуется: 1 кг карасей, 100 г сушеных грибов, 100 г сметаны, зелень укропа или петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть и посолить. Предварительно замоченные на 2 ч грибы отварить в той же воде. Откинуть их на дуршлаг, мелко нарезать и поджарить с нашинкованным луком, посолить, поперчить. Рыбу положить на сковороду, покрыть грибами с луком, залить сметаной и запечь в духовке. Через 20 мин рыбу осторожно переложить на блюдо, полить грибным соусом и посыпать свежей зеленью.

Фаршированная горбуша

Требуется: рыба весом примерно 2—2,5 кг, 300 г соленых грибов, 1 лимон, 2 яйца, 100 г риса, 3 ст. л. сливочного масла, 100 г сметаны, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки или укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, оставить на 15—20 мин.





Отварить рис, откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Сварить яйца, очистить от скорлупы и нарезать ломтиками. Поджарить нашинкованный лук, добавить к нему грибы, рис и яйца. Остуженной начинкой наполнить рыбу, положить ее на противень, смазать сметаной, посыпать сухарями и запечь в духовке. Через 30—40 мин рыбу осторожно переложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

Жаркое из курицы с грибами

Требуется: 600 г куриного мяса, 150 г вареных грибов, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Курицу нарезать кусочками, обжарить на растительном масле. Лук очистить, нашинковать и добавить к курице. Жаркое посолить, поперчить, положить нарезанные грибы, томатную пасту и влить немного воды. За 5 мин до готовности положить чеснок и посыпать измельченной зеленью укропа.

Свинина с грибами

Требуется: 400 г мяса, 150 г свежих грибов, 200 г риса, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 150 мл растительного масла, 200 г сметаны, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Перебрать, вымыть и отварить до полуготовности рис, откинуть его на дуршлаг. Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить с нарезанными соломкой овощами на растительном масле, добавить нарезанные грибы, посолить, поперчить. В гусятницу положить половину риса, на него — мясо



с грибами, сверху — оставшийся рис, залить сметаной и посыпать нарезанной зеленью, поставить на 45 мин в духовку.

Жареная баранина с грибами

Требуется: 400 г мяса, 100 г копченой грудинки, 150 г свежих шампиньонов, 100 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 помидор, 2 клубня картофеля, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Мясо нарезать небольшими кусочками, лук очистить и нашинковать. Поджарить мясо с луком до образования румяной корочки, посолить, поперчить, добавить нарезанные грибы. Овощи очистить, вымыть. На дно гусятницы положить нарезанную грудинку, на нее нарезанную соломкой морковь, ломтики картофеля и помидора. Сверху положить мясо с луком и грибами, посыпать нарезанной зеленью и полить сметаной. Тушить жаркое на небольшом огне 30—40 мин.



Скрипицу часто путают с белым подгруздком. Но в отличие от него у скрипицы выделяется млечный сок.

Отбивные котлеты с шампиньонами

Требуется: 500 г свинины, 150 г свежих шампиньонов, 100 мл растительного масла, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, панировочные сухари, соль, перец по вкусу.



Для соуса: 2 помидора, 1 ст. л. муки, 50 мл воды, соль, перец.

Приготовление. Мясо нарезать порционными кусками, отбить кухонным молотком, натереть с обеих сторон смесью соли и перца. Обмакнуть каждую котлету во взбитые яйца, запанировать в сухарях и обжарить на растительном масле до румяной корочки. В оставшемся масле обжарить нарезанные грибы с нашинкованным луком. Котлеты уложить в гусятницу, сверху положить жаренные с луком грибы и залить соусом. Для соуса поджарить на сухой сковороде муку, развести ее водой, положить нарезанные ломтиками помидоры, посолить, поперчить и прокипятить в течение 5 мин.

Мясо под луково-грибным соусом

Требуется: 500 г телятины, 200 г картофельного пюре, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, панировочные сухари, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 150 г свежих шампиньонов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 200 мл грибного бульона (можно из кубика), зелень укропа, соль.

Приготовление. Грибы вымыть, нарезать мелкими кусочками, отварить в подсоленной воде. На сковороде распустить сливочное масло, поджарить на нем муку и залить грибным бульоном, посолить, поперчить, проварить до загустения, посыпать мелко нарезанной зеленью и добавить грибы, довести до кипения.

Мясо нарезать крупными кусками и потушить на сливочном масле с добавлением небольшого количества воды, посолить, поперчить. Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками и уложить в сковороду вме-



сте с картофельным пюре, залить луково-грибным соусом, посыпать сухарями, тертым сыром и нарезанной зеленью укропа, поставить в духовку на 15 мин.

Говядина на овощной подушке

Требуется: 500 г мяса, 2 головки репчатого лука, 500 г картофеля, 1 стебель сельдерея, 250 г свежих шампиньонов, 200 г помидоров, 150 мл растительного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Нарезать мясо небольшими кусочками. Овощи очистить. Нашинковать лук, картофель нарезать брусочками, помидоры — ломтиками. Грибы вымыть и разрезать на несколько частей. Обжарить мясо на разогретом растительном масле, влить немного воды, посолить, поперчить и потушить в течение 20 мин. Отдельно обжарить подготовленные овощи и грибы, слегка их посолив. Мясо положить на овощной слой, посыпать мелко нарезанной зеленью и поставить в духовку на 20—25 мин.

Мясо с грибами в сметане

Требуется: 500 г свинины, 350 г свежих грибов, 3 помидора, 2 головки репчатого лука, 100 мл растительного масла, 2 ст. л. муки, 200 г сметаны, 200 мл воды, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть, обсушить на салфетке, нарезать кусочками. На разогретом растительном масле обжарить нарезанное ломтиками мясо. Очистить и нашинковать лук и добавить его к мясу. Как только лук обмякнет, влить стакан воды, посолить, поперчить и потушить мясо 15 мин. Нарезанные грибы обжарить с добавлением помидоров, слег-





ка посолить и переложить на мясо, залить сметаной, посыпать измельченной зеленью укропа и поставить в духовку на 20—25 мин.



От груздя перечного, с которым скрипицу часто путают, ее отличают тонкой войлочной поверхностью шляпки и более редкие пластинки.

Печеночные рулеты с грибами

Требуется: 500 г говяжьей печени, 100 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 150 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Сушеные грибы вымыть, залить водой на 2 ч, после чего отварить, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Обжарить грибы на растительном масле вместе с очищенным и нашинкованным луком. Печень вымыть, очистить от пленок, нарезать пластинами. Каждый пласт слегка отбить и натереть смесью соли и перца. На каждый пласт положить грибы с луком, свернуть рулетом и обмотать ниткой. На оставшемся растительном масле обжарить частями печеночные рулеты, сложить их в гусятницу, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить на маленьком огне 30 мин.

Котлеты с начинкой

Требуется: 250 г свинины, 250 г говядины, 200 г свежих грибов, 4 головки репчатого лука, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 150 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.



Приготовление. Мясо с 2 головками лука и клубнем картофеля пропустить через мясорубку, тщательно перемешать, влив яйцо, посолив и поперчив. Грибы вымыть, обсушить на салфетке, мелко нарезать и обжарить с нашинкованным луком, посолить и поперчить. Из фарша сформовать котлеты, в середину каждой положив немного начинки из грибов, обжарить на растительном масле, сложить в гусятницу и, влив немного воды, потушить 10—15 мин.

Отбивные котлеты с грибами

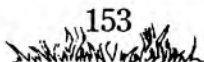
Требуется: 500 г свиной вырезки, 2 головки репчатого лука, 200 г свежих грибов, 2 яйца, панировочные сухари, сушеный базилик, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Мясо нарезать пластами, отбить кухонным молотком, каждый натереть смесью соли и перца. Грибы вымыть, обсушить на салфетке и обжарить с очищенным и нашинкованным луком. Котлеты обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон до румяной корочки. Сложить все котлеты на сковороду, прикрыть грибной зажаркой, влить немного воды, посыпать сушеным базиликом и тушить 15 мин на слабом огне.

Куриное филе с грибами

Требуется: 600 г куриного филе, 300 г свежих грибов, 50 мл растительного масла, 2 головки репчатого лука, 100 г сыра, 150 г сметаны, 150 г кетчупа, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Отварить куриное филе в подсоленной воде (бульон можно использовать для приготовления первого блюда), вынуть, остудить и наре-





зять брусочками. Грибы вымыть, обсушить на салфетке, нарезать. Очистить и нашинковать лук. На разогретом масле обжарить мясо с грибами и луком, залить смесью сметаны и кетчупа, посолить, поперчить, засыпать тертым сыром и запечь в духовке. Через 20 мин переложить мясо на блюдо и посыпать измельченной зеленью укропа.



Свинушка растет в таких местах, где меньше всего ожидаешь ее встретить: в дорожной колее, на голой земле и в... муравейнике.

Куриные потрошки

Требуется: 500 г куриных потрохов, 250 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль и черный перец по вкусу.

Приготовление. Отварить в подсоленной воде куриные потроха, вынуть и нарезать кусочками. Грибы вымыть, обсушить на салфетке, нарезать брусочками. Обжарить на сливочном масле грибы с потрохами. На сухой сковороде подсушить муку, развести ее куриным бульоном, прокипятить 3—5 мин. Грибы с мясом залить соусом, посыпать черным перцем и выдержать на маленьком огне 10—15 мин.

«Грибы табака»

Требуется: 5 больших шляпок любых грибов (подберезовиков, маслят, белых), 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, панировочные сухари, соль и черный перец по вкусу.



Приготовление. Грибные шляпки вымыть, обсушить на салфетке, натереть измельченным чесноком, солью и перцем, запанировать в сухарях. Жарить на сковороде с двух сторон на растительном масле, придавив грузом. При подаче к столу полить сметаной или майонезом.

Грибной аромат

Требуется: 1 курица (1—1,5 кг), 2 головки репчатого лука, 150 мл растительного масла, 300 г свежих грибов, 200 г сметаны, 2 ст. л. муки, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Разрезать обработанную курицу на порционные куски. Очистить и нашинковать лук. Обжарить на растительном масле, посолив и поперчив, курицу с луком. Грибы отварить, обсушить на салфетке, нарезать и добавить к курице, жарить еще 20 мин. Муку смешать со сметаной, влить стакан грибного отвара, посолить и этой смесью залить курицу. Тушить мясо с грибами до готовности, посыпать измельченной зеленью укропа при подаче к столу.

Фаршированная курица

Требуется: 1 курица, 250 г соленых грибов, 500 мл куриного бульона (можно из кубиков), 100 г майонеза, 1 соленый огурец, 2 головки репчатого лука, 150 мл растительного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Курицу вымыть, обсушить салфеткой и нафаршировать мелко нарезанными грибами. Курицу натереть солью и перцем, обжарить на растительном масле до образования румяной корочки. Намазать курицу майонезом и запечь в духовке до го-





товности. Очистить лук и нашинковать. Огурцы очистить от семян и мелко нарезать, смешать с луком и залить куриным бульоном. Во время приготовления полить этой смесью курицу. При подаче к столу посыпать курицу измельченной зеленью петрушки.

Брокколи с грибами

Требуется: 1 головка брокколи, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 300 г свежих грибов, 100 мл растительного масла, 200 мл грибного бульона, 2 ст. л. муки, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть и отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Капусту отварить в большом количестве подсоленной воды, вынуть, разобрать на соцветия. Остальные овощи очистить, вымыть. Лук нарезать кольцами, морковь — соломкой, корень петрушки натереть на крупной терке. Обжарить овощи на растительном масле, добавить грибы, слегка посолить и жарить еще 10 мин, залить бульоном, смешанным с мукой. Тушить 10—15 мин. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью петрушки.



Свинушку часто называют свиным ухом. Это связано с тем, что ножка у нее соединяется со шляпкой не в центре, как у других грибов, а немного сбоку и висит, как свиное ухо.

Тушеная капуста с грибами

Требуется: 1 кг брюссельской капусты, 300 г свежих лисичек, 200 г стручковой фасоли, 2 головки репчато-



го лука, 100 мл растительного масла, 2 ст. л. муки, 200 г сметаны, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Отварить фасоль. Перебрать, вымыть грибы, очистить и нашинковать лук. Разогреть растительное масло и жарить на нем капусту, лук и фасоль. Отдельно поджарить грибы, смешать их с капустой, посолить, поперчить. На растительном масле поджарить муку, развести ее сметаной и вскипятить, посолить. Овощи залить сметаной, довести до кипения и посыпать мелко нарезанным укропом.

Жареный картофель с грибами

Требуется: 1 кг картофеля, 300 г грибов, 2 головки репчатого лука, 150 г сала, зелень укропа, соль.

Приготовление. Вымыть грибы, ошпарить их кипятком, обсушить и обжарить на сале, предварительно нарезанном кусочками. Добавить к ним нашинкованный лук. Картофель очистить и нарезать ломтиками, смешать с грибами и жарить до готовности. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью укропа.

Картофель с грибами и нутом

Требуется: 1 кг картофеля, 500 г свежих грибов, 200 г нута, 2 головки репчатого лука, 200 г сала, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Нут перебрать, вымыть и залить на 2 ч водой. Когда нут разбухнет, отварить его в большом количестве воды, посолив в конце варки, откинуть на дуршлаг. Грибы вымыть, ошпарить, мелко нарезать. Картофель очистить и разрезать на 4 части. Лук очистить и нашинковать. Сало нарезать кусочками, растопить на сковороде и обжарить на нем грибы





с луком и картофелем до полуготовности. Добавить к грибам нут, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить 15—20 мин. При подаче к столу посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Картофельная запеканка

Требуется: 500 г картофеля, 300 г свежих грибов, 150 г сливочного масла, 200 мл молока, 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Картофель очистить, отварить и приготовить пюре, добавив 100 г сливочного масла. Грибы вымыть, обсушить на салфетке, нарезать и потушить на оставшемся масле. В смазанную маслом гусятницу положить половину картофельного пюре, на него — грибы и накрыть слоем пюре. Молоко смешать с яйцами, посолить, поперчить и залить яично-молочной смесью картофель с грибами. Запекать в духовке в течение 20 мин.

Фаршированный кочан

Требуется: кочан капусты (весом примерно 1 кг), 200 г риса, 2 головки репчатого лука, 100 г майонеза, 2 ст. л. томатной пасты, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вырезать из капусты кочерыжку и припустить в большом количестве подсоленной воды, вынуть, слегка остудить, положить на марлю. Рис перебрать и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Грибы вымыть, обсушить на салфетке, нарезать и обжарить с нашинкованным луком. Смешать грибы, лук, рис и мелко нарезанные вареные яйца. Раздвигая капустные листья, вкладывать между ними на-





чинку. Когда кочан наполнится, поднять концы марли и завязать, придав капусте форму кочана. Сварить кочан в подсоленной воде, вынуть. Переложить осторожно на противень, смазать майонезом и запечь в духовке до румяной корочки. При подаче разрезать на 4 части, посыпать зеленью, полить соком с противня.



Из-за ярко-рыжей окраски лисичка и получила свое название. Кроме того, ее зовут петушком и просто лисичей.

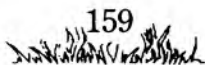
Рулет с грибами

Требуется: 1 кг картофеля, 1 стакан муки, 100 мл молока, 2 яйца, 100 г сметаны, 300 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Картофель очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Затем его слегка отжать, смешать с мукой и яйцами, посолить, поперчить. Грибы вымыть, обсушить и нарезать, поджарить с нашинкованным луком на растительном масле, посолить. Картофельное тесто разложить, на него положить грибную начинку и свернуть рулетом, перенести на смазанный маслом противень, смазать сметаной, посыпать панировочными сухарями, сделать несколько отверстий и запечь в духовке до готовности.

Баклажаны, жаренные с грибами и помидорами

Требуется: 600 г баклажанов, 300 г свежих грибов, 5 помидоров, 2 головки репчатого лука, 100 мл расти-





тельного масла, 3 ст. л. муки, зелень кинзы, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, залить крепко посоленной водой на 20 мин. Отжать баклажаны, запанировать в муке и обжарить с двух сторон на растительном масле. Вымытые грибы отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, нарезать, поджарить с нашинкованным луком. Помидоры вымыть, разрезать на 4 части, посолить, поперчить, обжарить в течение 5 мин. На блюдо положить баклажаны, на них — грибы, а сверху — помидоры, посыпать нарезанной зеленью кинзы. К столу подавать в охлажденном виде.

Грибные начинки

Из свежих грибов

Требуется: 600 г свежих грибов, 100 г топленого масла, 2 головки репчатого лука, 100 г сметаны, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть грибы, мелко нарезать, посолить и обжарить на топленом масле с нашинкованным луком. За 5 мин до готовности полить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, охладить.

Из соленых грибов

Требуется: 150 г соленых грибов, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, зелень петрушки, перец.

Приготовление. Грибы промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке и мелко нарезать.





Жарить на разогретом масле грибы вместе с нашинкованным луком, поперчить и посыпать измельченной зеленью петрушки, остудить.

Из сушеных грибов

Требуется: 200 г сушеных грибов, 100 мл грибного бульона, 100 мл растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. муки, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть и замочить на 2—3 ч, сварить в этой же воде, добавив соль, до мягкости. Откинуть грибы на дуршлаг, измельчить и обжарить на растительном масле вместе с нашинкованным луком, посолить, поперчить. Затем влить грибной бульон и тушить, посыпав мукой. Сварить вкрутую яйца, нарезать и добавить к грибам, остудить.



Единственный гриб, который не ломается и не мнется, — лисичка, поэтому ее собирают в сумки и даже в мешки.

Из риса с грибами

Требуется: 300 г свежих грибов, 200 г риса, 400 мл воды, 2 головки репчатого лука, 100 мл растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Грибы вымыть и замочить на 2—3 ч, затем сварить в этой же воде до готовности, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Рис отварить в подсоленной воде, смешать с грибами, посолить, поперчить и посыпать нарезанной зеленью петрушки, остудить.





Из соленой капусты с грибами

Требуется: 800 г соленой капусты, 300 г свежих грибов, 3 головки репчатого лука, 100 мл растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Капусту отжать и поджарить на растительном масле. Отдельно обжарить нарезанные вареные грибы, посолить, поперчить, смешать с капустой и посыпать измельченной зеленью укропа, остудить.

Из грибов с помидорами

Требуется: 600 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 100 г сливочного масла, 3 помидора, 2 желтка, зелень петрушки, панировочные сухари, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Овощи очистить, вымыть и нарезать: лук — кольцами, морковь — соломкой, корень петрушки натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, ошпарить, снять кожицу и разрезать на несколько частей. Грибы вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Обжарить на растительном масле грибы, добавить овощи, посолить, поперчить, посыпать сухарями и тушить до испарения жидкости. Остудить, посыпав нарезанной зеленью петрушки и добавив 2 сырых желтка.

Из свежей капусты и грибов

Требуется: 500 г свежих грибов, 300 г капусты, 2 головки репчатого лука, 100 мл растительного масла, 1 яйцо, мускатный орех, тмин, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть грибы, обсушить на салфетке. Лук очистить и нашинковать. Мелко нарезать капусту. Разогреть растительное масло, поджарить лук до



золотистого цвета, положить капусту и грибы и тушить до готовности, посолить, поперчить, добавить тертый мускатный орех и тмин. Сварить яйцо, очистить и нарезать, смешать с капустой и грибами, остудить.

Выпечка

Пирог с солеными грибами

Требуется: 3/4 стакана кефира, 3/4 стакана растительного масла, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, соль, сахар, мука.

Для начинки: 400 г соленых груздей, 1 головка репчатого лука, 100 г сливочного масла, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Смешать сахар с простоквашей, влить растительное масло, положить 1 яйцо, постепенно всыпать муку (муки должно быть столько, чтобы тесто получилось мягким), посолить. Разделить тесто на 2 неравные части. Большую часть раскатать и перенести на смазанный противень, на нее положить начинку, а сверху — второй пласт теста, смазать яйцом, сделать посередине отверстие и печь 45 мин на среднем огне.

Для начинки очистить и мелко нарезать лук, промыть и нарезать грибы, поджарить их на сливочном масле, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, остудить.



Зеленушка практически никогда не бывает червивой. Благодаря яркой окраске гриб получил свое название. Он становится еще более зеленым при варке.





Пирог со свежими маслятами

Требуется: 100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сметаны, 600 г муки, сахар, соль.

Для начинки: 1,5 кг свежих грибов, 50 г сметаны, 100 мл растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Сливочное масло порубить с мукой, собрать горкой, в середине сделать углубление, влить в него смесь 2 яиц со сметаной, сахаром и солью. Замесить тесто, скатать его в шар и положить в холодильник на 1 ч. Разделить тесто на 2 части. Большую часть раскатать и положить на смазанный противень, на нее — начинку и прикрыть другим пластом, края защипнуть. Верх смазать яйцом и сделать на нем надрезы. Печь в хорошо нагретой духовке в течение 45 мин. Готовый пирог переложить на доску и влить через надрезы сметану, прикрыть пирог полотенцем и остудить.

Для начинки вымыть и нарезать грибы, поджарить на растительном масле до румяной корочки. Чтобы начинка стала сочной и ароматной, в готовый пирог вливают сметану.

Пирожки с грибной начинкой

Требуется: 100 г сливочного масла, 1 ч. л. пищевой соды, 100 г сметаны, 2 яйца, сахар, соль.

Для начинки: 300 г вареных грибов, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Всыпать в муку сахар, соль и соду, добавить размягченное сливочное масло и сметану, 1 яйцо, скатать в шар и положить на 40 мин в холодиль-



ник. Нарезать тесто небольшими кусочками, раскатать, положить начинку и сформовать пирожки. Смазать их яйцом и выпекать в хорошо нагретой духовке.

Грибы мелко нарезать, смешать с очищенным и нашинкованным луком. Сварить яйцо, очистить, нарезать и смешать с грибами, посолить, поперчить, добавить измельченную зелень укропа и петрушки, остудить.

Пышки к борщу

Требуется: 300 г свежих грибов, 3 яйца, 100 мл растительного масла, 200 мл молока, 1 батон, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. сметаны, 2 зубчика чеснока, 100 г муки, соль по вкусу.

Приготовление. Залить батон молоком и оставить для набухания. Вымыть и отварить грибы в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Батон слегка отжать и пропустить вместе с грибами, очищенным луком и чесноком через мясорубку. Положить в фарш сметану, посолить, сформовать шарики, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. К столу подавать горячими.

Блинный пирог с грибами

Требуется: 500 г муки, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. пищевой соды, 1 л молока, 3 ст. л. растительного масла, 2 яйца, соль.

Для начинки: 300 г вареных грибов, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, зелень укропа, 50 мл растительного масла, 100 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Приготовление. Из перечисленных компонентов приготовить тесто и испечь тонкие блинчики. Для начинки смешать грибы с поджаренным луком, нарезан-





ным вареным яйцом, измельченной зеленью, солью и перцем, остудить. Каждый блинчик переложить начинкой и запечь в духовке, полив смесью сметаны и яиц.



Рядовка фиолетовая растет правильными рядами, за что и получила свое название. Часто она образует «ведьмины круги».

Грибные соусы

Основной грибной соус

Требуется: 100 г сушеных белых грибов, 2 ст. л. муки, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 400 мл грибного бульона, соль.

Приготовление. Вымыть грибы и замочить на 2—3 ч, отварить в этой же воде без соли, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Спассеровать очищенный нашинкованный лук. На сливочном масле поджарить муку до золотистого цвета, влить горячий грибной бульон, посолить и прокипятить в течение 10—12 мин, положить грибы с луком и довести до кипения. Соус подавать к блюдам из картофеля.

Грибной соус с томатом

Требуется: 500 г основного грибного соуса, 1,5 ст. л. томатной пасты, 1,5 ст. л. сливочного масла, перец горошком, лавровый лист.

Приготовление. В кипящий грибной соус добавить томатную пасту, положить перец и лавровый



лист, довести до кипения. Соус подавать к крупяным блюдам.

Кисло-сладкий грибной соус

Требуется: 100 г основного грибного соуса, 8 шт. чернослива, 2 ч. л. изюма, 3 ч. л. сахара, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. яблочного уксуса.

Приготовление. В кипящий грибной соус положить изюм, чернослив, предварительно замоченный и очищенный от косточек, сахар, томатную пасту и уксус, довести до кипения. Подавать к крупяным и картофельным блюдам.

Холодный соус

Требуется: 600 г свежих грибов, 200 г сметаны, 1 большое яблоко, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. яблочного уксуса, зеленый лук, зелень укропа, сахар, соль по вкусу.

Приготовление. Вымыть и отварить грибы. Очистить лук и яблоко от семян и кожуры. Подготовленные продукты мелко нарезать, смешать с сахаром, солью, горчицей, уксусом и сметаной, посыпать нарезанным луком и укропом.

Белый соус

Требуется: 450 мл молока, 500 г свежих грибов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. лука, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Приготовление. Вымыть, отварить грибы и мелко нарезать. Обжарить их на сливочном масле. В грибы влить смесь муки с молоком, посолить и заправить измельченным зеленым луком. Подавать к мясу и рыбе.





Советы грибникам

1. Если среди грибов встретился старый, то удалите у него нижний (спороносный) слой шляпки, т. е. у пластинчатых грибов — пластинки, у губчатых — губку, так как зрелые споры, содержащиеся в них, практически не перевариваются.

2. Не дожидаясь, пока вы доберетесь до дома, нужно очистить собранные грибы от земли, лесного сора, удалить изъеденные червями края. Кроме того, нужно снять скользкую или слизистую кожицу со шляпки (конечно, если вы точно установили вид гриба). Чистка грибов перед употреблением — это просто дополнительный контроль.

3. Дольше чем 1—2 дня, сохранять грибы не следует, так как в них появляются вредные и даже опасные для здоровья вещества.

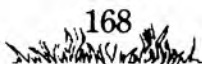
4. Сморчки и строчки до использования следует прокипятить не менее чем 10—15 мин, а отвар вылить. После этого грибы можно употреблять в пищу.

5. Чтобы свежие очищенные грибы не изменили своего цвета и не потемнели, их необходимо положить в соленую воду или влить в воду 1—2 ст. л. уксуса.



Сморчки относятся к условно-съедобным грибам. Ядовитые вещества, имеющиеся в свежих грибах, нейтрализуются при сушке.

6. Очищенные грибы нужно на 30—40 мин залить холодной водой, чтобы отмокли сухие листья, вы-





мылся песок, при этом воду еще надо несколько раз сменить. Если в воду добавить немного соли, то можно избавиться от возможных червяков (червивые грибы вообще не следует собирать).

7. Никогда не ешьте сырые грибы! Также не годятся в пищу перезрелые, дряблые, испорченные грибы.

8. Грибной порошок из ложноопенка серопластинчатого способен облагородить вкус мяса и соусов.

9. Занимаясь чисткой грибов, соблюдайте меру. Совершенно необязательно оставлять от ядерного гриба шляпку с десятикопеечную монету и ножку с карандаш.

10. Грибы не следует разрезать в процессе чистки. Если вам показалось, что он червивый, сделайте продольный надрез и посмотрите.

11. Встречаются любители, которые перед употреблением грибы не моют, так как боятся снизить вкусовые качества. Может быть, это и так, но, помня о применении инсектицидов и гербицидов, мойте грибы непременно.

12. Грибы — пища, достаточно тяжелая для пищеварения. Чтобы облегчить процесс переваривания, их следует нарезать достаточно мелко. Более того, их надо с особой тщательностью пережевывать.

13. Для соусов и супов грибы следует максимально измельчать. Для жарения и тушения их следует нарезать мелкими кусочками. От жаренных на гриле или в панировке грибов людям с чувствительным пищеварением вообще следует воздержаться.

14. Грибы нуждаются в тепловой обработке, потому что непроваренные или непрожаренные грибы





способствуют нарушению пищеварения и даже повышают риск отравления, но, с другой стороны, переваренные грибы теряют свои вкусовые качества и становятся жесткими.

15. Существует ряд грибов, которые можно есть в сыром виде. Но если еще плохо разбираетесь в грибах, то лучше не рискуйте.

16. Отдельные грибы могут быть приготовлены только определенным способом. Например, млечники или опята следует сильно обжаривать, в противном случае они будут дряблыми, вязкими и поэтому неаппетитными.



Некоторые грибы могут достигать огромного размера. Например, описан головач, который весил 8 кг и имел шляпку диаметром 50 см.

Глава 8

Грибы впрок



Сушка

Итак, утро оказалось удачным, и вы вернулись из леса с огромной добычей. Естественно, встает вопрос: что же делать со всем этим добром? Первое, что приходит в голову, — посушить! Сушка является едва ли не самым древним способом заготовки. Сушить можно многое — овощи, рыбу, мясо и, конечно, грибы. Это такой способ, который дает возможность сохранить пищевую ценность грибов и вкусовые качества, которые иногда становятся даже более концентрированными. Поэтому принято добавлять растертые в порошок сушеные грибы в различные блюда. Благодаря этому последние приобретают потрясающий грибной аромат.

По возвращении домой сразу же займитесь грибами. О грибах, обладающих особенно нежной мякотью (например, навознике), следует позаботиться в первую очередь, иначе они испортятся. Их нужно отобрать, вымыть и сразу же поджарить. Если по каким-либо причинам вы вынуждены оставить столь





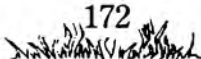
приятное занятие, следует найти для грибов прохладное место, например отнести их в погреб или поместить в холодильник. Это задержит процесс разложения белков, и грибы не потеряют своего вкуса.



Помните, что в свежесрезанных грибах химические процессы не прекращаются. Кроме того, личинки насекомых тоже продолжают свою работу.

Если вы опытный грибник, то наверняка знаете, что перед сушкой грибы нельзя мыть, так как они могут впитать слишком много влаги и загнить. (Именно по этой причине не подлежат сушке грибы, содержащие слишком много воды, например сыроежки или собранные в дождь.) Их надо самым тщательным образом очистить от налипшего мусора, листьев, земли. После этого грибы следует нарезать тонкими полосками. Кроме того, для сушки отбираются грибы крепкие, неповрежденные и без червоточины.

Следующим этапом является провяливание, которое проходит при температуре 30—50 °С в течение нескольких часов или дней. После этого температуру необходимо повысить до 60—80 °С. Закончить сушку нужно при температуре 50 °С. Во время процесса нужно обеспечить непрерывный приток свежего воздуха и удаление выделяющейся влаги. Очень важно следить за тем, чтобы грибы не подгорели или не пересохли, так как это приведет к потере специфического грибного аромата и вкуса. Но нельзя и недосушить грибы. В этом случае они будут плохо храниться и плесневеть.





Высушенные по всем правилам грибы должны легко ломаться, гнуться, но не крошиться.

Что касается пластинчатых грибов, то сушке подлежат различные виды, но, безусловно, лучшими являются белые грибы, дубовики, польские, так как в готовом виде их аромат только усиливается. Сушить можно подосиновики, маслята, подберезовики, моховики. Нужно сказать, что они тоже приятно пахнут, но подберезовики и подосиновики слишком темнеют, а у других из названных грибов шляпки становятся хрупкими и ломкими. Для соусов, начинок и бульонов сушат вешенки, шампиньоны, лисички, рядовки зеленые и др. Грузди, подгруздки, волнушки и другие пластинчатые грибы сушить не стоит, так как они содержат горький млечный сок и в сушеном виде не имеют особого аромата и вкуса. Зато они хороши для засолки.



В результате сушки масса грибов существенно изменяется: из 1 кг свежих грибов получается примерно 300 г сушеных.

Сушить можно и сумчатые грибы, такие как сморчки, строчки, но до употребления их в пищу придется подождать 2 месяца.

Итак, кроме названных, для сушки пригодны опенок настоящий, опенок летний, опенок луговой, ложноопенок серопластинчатый, гриб-баран.

Известно много способов сушки. Мы перечислим наиболее приемлемые в домашних условиях.





1. Грибы можно нанизать на прочную нить и повесить над плитой.

2. Грибы можно разложить на картон, ткань и сушить в теплом и проветриваемом месте, часто переворачивая.

3. Подготовленные грибы можно разложить на противни и сушить в духовке, приоткрыв дверцу. При этом надо следить, чтобы температура была очень низкой. Это позволит жидкости испаряться медленно, грибы не подгорят. Кроме того, грибы можно нанизать на спицы, прутики, воткнуть их в кастрюлю, например с керамзитом, и поставить в духовку.

4. Если вы ограничены во времени и не можете воспользоваться духовкой, то выход все-таки есть. Для этого надо взять мелкоячеистую сеть (размер ячеек — 1—2 см) или тюль и натянуть их на кухне под потолком. Затем разложить грибы так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Грибы можно оставить в таком положении до полного высыхания или провялить их несколько дней, а потом досушить дома в духовке.

5. Непревзойденный способ — сушка грибов в русской печи. Конечно, далеко не в каждом доме имеется такая печь, но если все-таки есть возможность ею воспользоваться, то поступить следует так. На противни надо постелить ржаную солому, разложить грибы ножками вверх, оставив между ними расстояние в 1—2 см. Как только печь протопится, нужно убрать угли и поставить противни, при этом заслонку не прикрывать.

6. Нанизанные на шпагат грибы можно сушить на открытом солнечном месте. Необходимо только при-



крыть их со всех сторон марлей, чтобы защитить от мух и других насекомых, а в случае перемены погоды убирать нитки под навес.

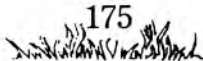
7. Можно изготовить специальные рамы для сушки грибов. В них натягивают нитки с грибами или прибивают доски с вертикально стоящими спицами, на которые будут нанизываться грибы.

8. Если вы отправились за грибами на несколько дней, то можно воспользоваться таким способом. На открытом месте надо выкопать яму для костра. Она должна быть квадратной и иметь глубину примерно 50—60 см. В яму накладывают сухие ветки и разводят костер. После того как яма достаточно прогреется, угли надо разровнять, по углам вбить колы и на них поставить раму с грибами. Конечно, окончательно высушить грибы не удастся, но проявить их можно. А приехав домой, вы можете досушить их в духовке. Самое главное — когда закончите дело, обязательно засыпьте яму землей во избежание пожара.



Необычным способом сушат грибы во Владимирской области. Для этого отбирают шляпки белых грибов, нанизывают на березовые пруты, опускают в емкости, в которых налито полстакана молока, и ставят в печь или в духовку. Молоко, постепенно выкипая, придает грибам приятный вкус и золотистый цвет.

Итак, грибы собраны, высушены, теперь надо подумать о том, как их сохранить, чтобы они не утрати-





ли никаких своих качеств. Сушеные грибы следует хранить в чистом помещении. Если они нанизаны на нитки, то их можно завернуть в чистую марлю. Если грибы сушились на противнях, то удобно пересыпать их в бумажные мешки. Помните, что грибы очень гигроскопичны, т. е. легко впитывают влагу, а также легко пропитываются посторонними запахами. В связи с этим их не следует хранить рядом со свежими овощами, которые содержат много влаги, или с продуктами, обладающими резким запахом (луком, чесноком). Тем более их нельзя держать рядом с резко пахнущими веществами, такими как керосин, ацетон и т. п.



Если грибы при хранении все-таки отсырели, то их надо перебрать, удалить подгнившие и еще раз подсушить в духовке.

Если при сушке не удалось соблюсти все условия и грибы пересохли, то из них можно приготовить своеобразный полуфабрикат — порошок. Для этого грибы (маслята, козляки и др.) измельчают в кофемолке или ступке, просеивают и остаток еще раз размалывают. Чем мельче порошок, тем он качественнее и лучше. Для такой переработки хороши шампиньоны, дождевики и, конечно же, белые грибы. Порошок хранят, как и другие специи, в стеклянных банках с притертыми крышками в сухом темном месте. Порошок используют во время приготовления соусов, супов и т. д. Для этого его заливают теплой водой и перемешивают. Как только порошок набухнет





(обычно на это уходит 30—35 мин), его вводят в блюдо и варят 10—20 мин.

Засол

Для этого способа переработки подходят пластинчатые грибы, такие как грузди, подгруздки, сыроежки, опята, горькушки, волнушки и др. Иногда солят белые, польские, подберезовики и подосиновики и другие трубчатые грибы.

Существуют 2 способа засола:

1) холодный, при котором грибы предварительно вымачивают;

2) горячий, при котором грибы заранее либо отваривают, либо выдерживают в кипятке, 3—4 раза меняя воду.

Второй способ хорош особенно в том случае, если вы хотите получить соленые грибы как можно раньше. Например, сыроежки готовы к употреблению через двое суток.

Белые грибы, шампиньоны солят холодным способом, но без вымачивания — после обычной обработки.

Есть грибы (например, рыжики, грузди и др.), для которых горячий способ не подходит, так как в процессе такой обработки они теряют специфический аромат. Их просто вымачивают для устранения горечи (а рыжики и не вымачивают, так как они не содержат горечи), солят и начинают употреблять в пищу через 1—2 месяца. (Рыжики и в этом отличаются от других грибов: их можно есть на пятые сутки.)





Прежде чем засаливать грибы, надо подготовить емкости (эмалированные кастрюли, бочонки и др.). Кастрюли и стеклянные банки хорошо моют с применением моющих средств, обливают кипятком, не лишним будет и простерилизовать их. Если вы решили воспользоваться старинным способом и засолить грибы в бочке, то надо знать, как подготовить тару. Бочонок надо ошпарить кипятком, а еще лучше запарить. Очень хорошо положить в него березовые или можжевельниковые листья, залить их кипятком на 10 см от дна и укрыть, чтобы вода остывала медленно. Тогда бочонок лучше пропитается ароматом растений и отдаст его грибам.



Чтобы вода в бочонке дольше сохраняла жар; в него можно положить чистые нагретые камни.

Обработанную таким способом емкость промывают прохладной водой, тщательно натирают стенки стеблями укропа, листьями хрена и ополаскивают холодной водой. При этом бочонок приобретает особый аромат и дезинфицируется. Помните, что для засолки можно использовать или только новые бочонки, или те, в которых уже солили грибы. Бочки из-под других продуктов или веществ категорически не годятся.

Рассмотрим особенности обоих способов засолки грибов.

1. Холодным способом с предварительным замачиванием пользуются в том случае, если надо удалить из грибов горький млечный сок. Причем время замачивания для разных грибов неодинаково:

1) подгруздки держат в воде 1—2 суток;





2) волнушки, белянки, валуи — 2—3 суток;

3) горькушки и грузди — 3—5 суток.

Для того чтобы грибы не закисло, в воду надо положить нейодированную соль и менять воду несколько раз в сутки.

2. Горячий способ состоит в тепловой обработке до засола. Этот способ пригоден для засола таких грибов, как рядовки, белые, польские, сыроежки мокрухи, подберезовики, подосиновики и др. Вымытые грибы отваривают, постоянно снимая пену, потом откидывают на дуршлаг и дают стечь воде.

Время отваривания для разных грибов различно. С момента закипания варят:

1) подгрудки и грузди — 5—10 мин;

2) белые, подосиновики, подберезовики — 10—15 мин;

3) валуи, опята — 25—30 мин;

4) сыроежки, волнушки — 15 мин.

Рыжики несколько раз заливают кипятком. Грибы считаются готовыми, как только они начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. После того как грибы будут вынуты из бульона, его надо охладить и поставить в холодильник — возможно, он понадобится для того, чтобы долить в засоленные грибы.

Итак, грибы обработаны соответствующим образом. Теперь надо определить необходимое количество соли.

Обычно рекомендуется брать 3 % соли от массы грибов. Но здесь возникает ряд сложностей. Например, не всегда можно в домашних условиях взвесить грибы, если, конечно, вы не солите 1 кг или немного больше. Кроме того, авторы не указывают, идет ли



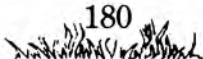


речь о свежих, вареных или замоченных грибах, а это имеет большое значение. Поэтому мы предлагаем исходить из объема грибов, измерив его кастрюлей известной вместимости.

Соль следует отмерять столовой ложкой. Соль надо брать обычную, так как йодированная может ускорить закисание грибов. При засоле пряности можно не класть, чтобы сохранить естественный аромат грибов. Это особенно касается груздей и волнуев. Для других грибов — белых, сыроежек, опять — достаточно укропа, для приболотника — чеснока. А вот в подгруздки черные, рядовки, мокрухи, паутинники следует положить набор пряностей (лавровый лист, черный перец горошком и другие, включая и зерна кардамона). Но прежде всего надо руководствоваться своим вкусом, привычками и опытом. При холодном способе засолки требуется 1 ст. л. с горкой соли, при горячем — 1 ст. л. с горкой плюс 1 ч. л. с горкой.

Специи подходят одни и те же, а именно: 3—4 больших растения укропа, 10 стручков красного перца, 10—20 горошин черного перца, можно положить гвоздику, листья смородины, душистый перец горошком, зерна кардамона и др.

Опишем последовательность процесса. На дно подготовленной емкости надо положить несколько зонтиков укропа, смородиновые листья, лавровый лист. На травы уложить слой грибов ножками вверх (5—8 см), равномерно посыпая его солью и специями. Так, чередуя слои, наполнить тару. Далее надо прикрыть грибы плотной полотняной тканью, опустив ее как можно глубже между грибами и стенками. На нее





нужно положить деревянный кружок и груз — достаточно большой булыжник, предварительно вымытый и облитый кипятком.

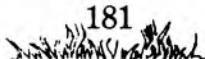


В качестве гнета ни в коем случае нельзя использовать металлические предметы, кирпичи и другие рассыпающиеся под действием влаги камни.

Во время засаливания и хранения необходимо регулярно осматривать емкость с грибами и при появлении плесени удалять ее. Для этого снимают груз, деревянный кружок, аккуратно поднимают ткань к центру, чтобы плесень не попала в рассол. Затем их тщательно моют и в обратной последовательности укладывают в емкость. Если плесень попала в грибы, то необходимо верхний слой осторожно снять, промыть под струей воды и вернуть обратно.

Хранить грибы нужно в прохладном месте при температуре 2—3 °С. Емкость с грибами не должна быть герметично закрыта, чтобы они «не задохнулись».

Кроме холодного и горячего, есть еще так называемый сухой способ засола. Он хорош для мелких грибов, таких как рыжики. Грибы подготавливают, как обычно, укладывают в кастрюлю или стеклянную банку, накрывают салфеткой, на которую кладут мешочек с солью (на ведро грибов достаточно 250 г мелкой соли), потом кружок и гнет. Рыжики, посоленные таким способом, получаются вкусными и ароматными. На это уходит 1—1,5 месяца.





Маринование

Для такой заготовки больше всего подходят подберезовики, маслята, белые грибы, подосиновики, шампиньоны, причем маринуется каждый вид грибов отдельно. Для заготовки надо выбирать молодые, ничем не испорченные грибы.

Прежде чем замариновать грибы, их надо перебрать, очистить, вымыть и обсушить на салфетке. Затем вскипятить воду и положить в нее грибы. В процессе варки надо постоянно и как можно тщательнее снимать пену. Ни в коем случае нельзя переварить грибы, впрочем, не доваривать их тоже нельзя. В первом случае они раскрошатся, а во втором будут неприятно хрустеть на зубах.



Во время варки следует брать пробу. Делается это таким образом: через 5 мин после закипания надо отлить немного отвара и положить в него 1—2 гриба. Если грибы плавают, не погружаясь, это значит, что они еще не доварились. Если грибы утонули, кипячение следует прекратить.

Отваренные грибы надо откинуть на дуршлаг, промыть под струей холодной воды, разложить на салфетке, чтобы впиталась вода. Пока грибы остывают, надо приготовить маринад. Для этого в кастрюлю наливают воду (ее должно быть чуть больше половины объема вареных грибов) и кладут в нее из расчета на 1 л 2 ч. л. с горкой соли, 3 ст. л. с горкой сахара, 12—





15 бутонов гвоздики, 2 зонтика укропа, несколько лавровых листьев, 3—4 коробочки кардамона, надломив их. Как только вода закипит, в нее надо влить 3 ч. л. уксусной кислоты и снять кастрюлю с печки. В остывший маринад кладут грибы и оставляют на 2—3 дня. За это время грибы насыщаются солью, сахаром, специями, а жидкость становится безвкусной. Грибы следует извлечь, а маринад процедить, положить в него по вкусу соль, сахар, уксус, прокипятить, остудить и залить им грибы. Еще через 2 дня маринад сливают, процеживают и заливают грибы, разложенные по банкам. Уровень маринада должен быть на 1—2 см ниже горлышка банки.

Банки закрывают пергаментом и ставят в прохладное место.

Есть еще один способ маринования. В этом случае грибы отваривают сразу в маринаде. В кастрюлю наливают воду (из расчета 1/2 от объема грибов), вливают 1/3 стакана столового уксуса (из расчета на 1 кг грибов), кладут 1 ст. л. соли. Как только вода закипит, в нее погружают грибы и за 5 мин до окончания варки кладут 1 ч. л. сахара, различные специи (гвоздику, душистый перец горошком, лимонную кислоту, лавровый лист, корицу, стручковый перец, укроп и др.). Готовые грибы и маринад охлаждают. Грибы раскладывают по банкам и заливают процеженным маринадом.



При заливке грибов горячим маринадом в банке очень долго держится тепло, и в результате жидкость мутнеет, а грибы прокисают и приобретают неприятный вкус.





Квашение

Кроме сушки, засола, маринования, есть еще один способ заготовить грибы впрок — квашение. Для этого можно использовать любые съедобные грибы, но особенно хороши сыроежки. Вымытые грибы, не снимая кожицу со шляпок, замачивают в воде на 12 ч, затем промывают под струей холодной воды и кипятят примерно 5 мин, остужают, укладывают в эмалированную кастрюлю, кладут укроп, листья смородины и заливают рассолом (из расчета 70 г соли и 20 г сахара на 1 л воды). Затем грибы прикрывают плотняной салфеткой, кладут деревянный кружок и груз, который должен на несколько сантиметров быть погружен в жидкость. Грибы выдерживаются 2—4 недели при температуре 20 °С.

Во время квашения образуется молочная кислота, которая препятствует образованию плесени, если хранить грибы в холодном месте. Перед употреблением грибы надо вымочить, в результате чего они по вкусу будут напоминать свежие. Их можно жарить, тушить и т. д.

Консервирование

Грибы можно консервировать в собственном соку. Для этого подготовленные соответствующим образом грибы отваривают в течение 10 мин в собственном соку и в горячем виде раскладывают по банкам. Отвар следует процедить и разлить в банки. Если его не хватает, отвар разбавляют кипятком. Пол-литровые бан-



ки стерилизуют 1,5 ч, а литровые — 2 ч. После этого их закупоривают металлическими крышками.

Глубокая заморозка

Консервирование отваренных грибов когда-то было одним из самых распространенных способов заготовки грибов в домашних условиях. С появлением морозильных камер этот способ несколько отошел на второй план. Самым современным способом сохранения грибов является глубокая заморозка. Ее главное преимущество перед другими способами состоит в том, что заморозка никак не влияет на вкусовые качества грибов, тогда как при отваривании вкус, несомненно, страдает, а также теряются многие ценные вещества.

Перед глубокой заморозкой грибы тщательно отбирают, моют, оставляют на салфетке, чтобы впиталась вода. Если необходимо, салфетку несколько раз заменяют сухой. Затем грибы раскладывают в целлофановые пакеты, завязывают край и кладут в морозильную камеру. Если замораживать грибы небольшими порциями, то они не займут в морозильнике много места.

Размораживать грибы перед приготовлением не следует, обращаться с ними нужно так же, как со свежими.

Можно замораживать не грибы, а блюда с грибами. При таком способе еда сохраняется до 8 месяцев.



В Европе сохраняют грибы, залив их растительным маслом. Перед этим, разумеется, грибы обрабатывают обычным способом.





Советы грибникам

Чтобы заготовки радовали вас в течение всей зимы, прислушайтесь к нашим советам.

1. Непременно соблюдайте все правила консервирования и хранения грибов.

2. Не нарушайте норм расхода соли и уксуса, встречающихся в литературе, при засолке, мариновании грибов.

3. Нежелательно герметично закупоривать банки с маринованными грибами, так как домашние грибные консервы часто становятся причиной тяжелых отравлений.

4. Сыроежки, обладающие жгуче-горьким вкусом, перед употреблением отваривайте или длительно вымачивайте. Это же касается чернушек, волнушек, скрипиц и др.

5. Грибы разных видов следует консервировать отдельно.

6. Собранные накануне грибы можно сухим способом засолить прямо на месте, предварительно вымыв их в лесном ручье. Не забудьте об этом, собираясь по грибы, и возьмите с собой все необходимое для этого.

7. Грибы, предназначенные для сушки, просто перебирают и очищают от мусора, но не моют.

8. Перед тем как сушить белые грибы, у них нужно срезать ножку, оставив только пару сантиметров у шляпки.

9. Корень у подосиновиков и подберезовиков перед сушкой не обрезают. Их обычно разрезают вертикально на 2—4 части.





10. Солить принято только пластинчатые грибы, потому что трубчатые становятся мягкими, дряблыми и поэтому неаппетитными на вид.

11. Если сыроежки ошпарить кипятком, то в процессе обработки они не будут крошиться.

12. Замороженные грибы не должны оттаивать, так как они в этом случае становятся менее вкусными и не подлежат хранению.

13. Маринад, которым залиты подберезовики или подосиновики, может почернеть. Чтобы этого не случилось, перед тем как варить грибы, их надо залить кипятком и через 10—15 мин промыть под струей холодной воды.

14. Соленые грибы годятся в пищу только после окончания процесса созревания (ферментации), который длится от 35 дней у груздей до 2 месяцев у других грибов.

15. Чтобы предохранить маринованные грибы от плесени, их надо залить растительным маслом.

16. Подержав сухие грибы некоторое время в молоке, можно превратить их в свежие.

17. При консервировании необходимо подбирать только качественные экземпляры, т. е. целые, молодые, здоровые, иначе крышки на банках неизбежно вздуются и весь ваш труд пропадет.

18. Ножки у пластинчатых грибов, идущих в засолку, обрезаются. Исключениями являются рыжики, лисички, волнушки, сыроежки.

19. Сухие, но ставшие слишком жесткими грибы нужно хранить в плотно закрывающихся стеклянных банках. Срок их годности практически бесконечен. Чтобы использовать такие грибы, их следует замочить в воде накануне.





20. Обычно съедобные грибы сортируют дома, распределяя их по способам заготовки — для сушки, консервирования, квашения или маринования.

21. Несмотря на едкий горький вкус, грузди перечные с успехом можно солить. Просто предварительно их надо вымочить или отварить.

22. Молодые волнушки необыкновенно хороши в посоле. Край их шляпки глубоко завернут внутрь, за что их называют завитками.

Содержание

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ	3
--------------------------	---

ГЛАВА 1. НЕМНОГО О ГРИБАХ	5
---------------------------------	---

История нас учит	5
Грибы и их роль в природе	9
Строение и размножение грибов	11
Питательная ценность грибов	13
Вкусовые качества грибов	18

ГЛАВА 2. КОГДА РАСТУТ ГРИБЫ?	21
------------------------------------	----

Зима	21
Весна	23
Лето	23
Осень	24

ГЛАВА 3. ГДЕ ИСКАТЬ ГРИБЫ?	25
----------------------------------	----

Сосновые леса	26
Еловые леса	27
Лиственничные леса	28
Смешанные и пойменные леса	28
Луга и выгоны	29
Когда отправляться за грибами?	29
Приметы	32





ГЛАВА 4. ВСЯ ПРАВДА О ГРИБАХ33

Ядовитые грибы	34
Несъедобные грибы	41
Съедобные грибы	44
Грибная Красная книга	97
Советы грибникам	99

ГЛАВА 5. ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ104

Почему это происходит?	104
Что делать, если это случилось?	107
Советы грибникам	108

ГЛАВА 6. ГРИБНОЙ ОГОРОД109

Белые грибы на грядке	110
Шампиньоны в теплице	111
Вешенки дома	112

ГЛАВА 7. ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ114

Закуски	114
Первые блюда	121
Вторые блюда	131
Грибные начинки	160
Выпечка	163
Грибные соусы	166
Советы грибникам	168



**ГЛАВА 8. ГРИБЫ ВПРОК171**

Сушка	171
Засол	177
Маринование	182
Квашение	184
Консервирование	184
Глубокая заморозка	185
Советы грибникам	186

Галина Алексеевна Серикова

НАРОДНЫЕ СОВЕТЫ ГРИБНИКАМ

Выпускающий редактор *М.И. Клим*

Литературный редактор *С.В. Филатова*

Корректоры *И.Е. Челибанова, Н.В. Васильева*

Технические редакторы *С.В. Камышова, О.И. Шульгина*

Художник *Ю.В. Серикова*

Дизайн обложки *А.А. Мартыновой*

Компьютерная верстка *Е.С. Антошиной*

ООО ТД «Издательство Мир книги»

111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6

Отдел реализации:

тел. (495) 974-29-76, 974-29-75;

факс (495) 742-85-79

e-mail: commerce@mirknigi.ru

Каталог «Мир Книги» можно заказать по адресу:

111116, г. Москва а/я 30 «МИР КНИГИ»,

тел.: (495) 974-29-74, e-mail: order@mirknigi.ru

Подписано в печать 05.08.08.

Формат 84 x 108 ¹/₃₂. Гарнитура Miniature.

Печ. л. 6,0. Усл. печ. л. 10,08.

Печать офсетная.

Доп. тираж 10 000. Заказ № 4817246

Отпечатано на ОАО «Нижполиграф»

603006 Нижний Новгород, ул. Варварская, 32.



НАРОДНЫЕ СОВЕТЫ ГРИБНИКАМ

Какое удовольствие — отправиться в лес по грибы и вернуться с богатой добычей! Но как быть, если встречается гриб, о котором ничего не известно? Да и всё ли мы знаем о давно знакомых подберезовиках и белых, лисичках и опятах? Не «обижаем» ли вполне съедобные грибы, считая их поганками? Вашему вниманию предложен незаменимый справочник для всех любителей «тихой охоты»! Вы узнаете, что такое грибы с научной точки зрения, какие из них растут на территории нашей страны и в каких лесах их можно отыскать. Подробные описания и цветные иллюстрации помогут вам отличить съедобный гриб от ядовитого. А свыше 100 рецептов грибных блюд и советы по переработке и хранению грибов позволят насладиться их неповторимым вкусом.

